



Depuis 1763

AOC Designation : Côtes de Bordeaux rouge

Surface du Vignoble en Production : 45 Ha

Encépagement : 90% MERLOT
10% CABERNET SAUVIGNON

Sols : 40% graves-caillouteuses, 30% argilo-calcaires, 30% graves fines silicieuses

Vinification : Macération & fermentation en cuves inox
Elevage en barriques bordelaises

Production annuelle: 250 000 bouteilles

95% des ventes directes à l'export.

Château Lafitte Cuvée Héritage 2011, Dégustation Michel Rolland :



Michel ROLLAND

« Le vin est paré d'une magnifique robe sombre aux reflets légèrement ambrés. Le nez présente des notes de moka et de tabac blond. Il s'ouvre ensuite sur des arômes de cerises griottes et sur une note camphrée. L'onctuosité et la fraîcheur sont les caractéristiques principales de cuvée. La structure de ce vin est parfaitement enrobée.

La finale est d'autant plus longue que gourmande, en grande partie dû à sa belle acidité. Un vin d'une très belle tenue pouvant être apprécié dès à présent ou gardée encore quelques années en cave. »

M. Philippe MENGIN, Propriétaire.

Château Lafitte



33360 Camblanes&Meynac

☎ : +33 5 56 20 77 19

Mail : info@chateaulafitte.fr

www.chateaulafitte.fr

