



***Depuis 1763***

***AOC désignation : CÔTES DE BORDEAUX***

***Surface du vignoble en production : 45 Ha***

***Encépagement :***

75% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 5% CABERNET FRANC

***Sols :*** 40% graves caillouteuses, 30% argilo-calcaire, 30% graves fines siliceuses

***Densité de plantation :*** 4500 pieds/Ha

***Rendement 2016 :*** 44Hl/Ha

***Date de vendange :*** 28/09/2016 - 12/10/2016

***Vinification :*** Macération et fermentation en cuves inox,  
fermentation malolactique en barriques bordelaises

***Production annuelle :*** 200 000 bouteilles

90% des ventes à l'export

**Château Lafitte 2016**

Dégustation Michel Rolland



*Ce 2016 brille par sa splendide robe rubis. Le premier nez, plutôt discret, dévoile des arômes très subtils de tabac, d'encens et de réglisse.*

*Il s'ouvre ensuite sur des notes de fruits des bois.*

*L'attaque en bouche est fraîche et onctueuse. La structure séduit par son élégance et ses tanins soyeux.*

*Un vin très charmeur aussi par sa persistance et sa générosité.*

*Un bel avenir pour ce nectar mais déjà très sexy pour les amateurs de vins jeunes.*

*Mr Philippe Mengin, propriétaire*



*Château Lafitte*

33360 CAMBLANES & MEYNAC - Tél. : +33556207719

Mail : [info@chateaulafitte.fr](mailto:info@chateaulafitte.fr) - [www.chateaulafitte.fr](http://www.chateaulafitte.fr)

Facebook : [@chateaulafitte\\_official](https://www.facebook.com/chateaulafitte_official) - Instagram : [@chateaulafitte\\_official](https://www.instagram.com/chateaulafitte_official) - Twitter : [@Ch\\_lafitte](https://twitter.com/Ch_lafitte)