



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 - 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)