

Château Lafitte



GRAND VIN DE BORDEAUX

CÔTES DE BORDEAUX

2021

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Depuis 1763

AOC désignation : COTES DE BORDEAUX

Surface du vignoble en production : 31Ha

Encépagement :

80% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON,

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

Densité de plantation : 4500 pieds/Ha

Rendement 2021 : 40HI/Ha

Date de vendange : 02/10/2021 – 15/10/2021

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

Production annuelle : 132 400 bouteilles

Château Lafitte 2021

Dégustation Michel Rolland



Jolie robe rubis aux reflets violines.

Le nez est très expressif, sur des notes de violette, de menthe et d'épices.

La bouche est ronde, sucrée et très fraîche. Ce millésime 2021 a beaucoup de charme.

La finale est longue, juteuse et très agréable.

Une bouteille à apprécier dès à présent.

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)