



— **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](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)