



*Château Lalaudéy*  
Moulis en Médoc

## CHATEAU LALAUDEY 2005 – AOC MOULIS



### **LE VIGNOBLE**

Terroir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaire d'origine pyrénéenne  
Superficie : 13,86 ha en production  
Age moyen du vignoble : 25 ans  
Encépagement : 45 % Merlot - 55 % Cabernet Sauvignon  
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha - 10 000 pieds/ha  
Rendement : 35 hl/ha  
Production annuelle : 60 000 bouteilles

### **ELEVAGE**

100 % en barriques de chêne français de haute futaie  
8 tonneliers différents  
50 % bois neuf et 50 % un vin  
14 mois à 18 mois d'élevage  
Filtration légère à la mise en bouteille

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles, tardives à l'optimum de maturité.  
Tri au vignoble, tri après éraflage, pas de foulage, macération préfermentaire, remontages et délestages.  
Cuvaision longue.

### **DEGUSTATION (Guide Hachette des Vins 2009)**

Mariant le cassis, la mûre et la vanille, ce 2005 offre un bouquet aux accents presque exotiques. Assez rond en attaque, le palais développe une chair puissante qui se prolonge dans une finale ferme mais expressive.

### **RECOMPENSES**

- **Médaille d'or** au Concours Général Agricole de Paris 2007
- **Médaille d'argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2008
- **Médaille d'argent** au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2008
- **Noté 85/100 « Very good wine »** par Wine Spectator (Mars 2008)
- **1★** au Guide Hachette des Vins 2009