



— Desde 1763 —

AOC Designación : CÔTE DE BORDEAUX

Superficie de viñas en producción: 31 Ha

Cepas : 75% MERLOT, 25% CABERNET SAUVIGNON,

Suelo: 40% Grava Pedregosa - 30% Arcilla-Caliza - 30% Grava Fina Silíceo

Densidad de Plantación : 4500 feets/Ha

Rendimiento 2019 : 40 HI/Ha

Fecha de vendimia: 26/09/2019 – 07/10/2019

Vinificación: Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica

Producción anual : 165 000 botellas

Château Lafitte 2019

Degustación Michel Rolland



Color muy bonito con reflejos violáceos.

En la primera nariz, los aromas a especias, incienso y regaliz aportan mucha complejidad. Luego, evoluciona sobre notas de frambuesa, cereza y grosella. El ataque se caracteriza por una bella presencia en boca. El dulzor y la fruta aportan mucha elegancia y longitud a este vino.

Un vino serio, para guardar pero que también dará mucho placer a partir de ahora.

Mr Philippe Mengin, propietario



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)