



Depuis 1763

AOC désignation : CÔTES DE BORDEAUX

Surface du vignoble en production : 45 Ha

Encépagement :

50% MERLOT, 50% CABERNET SAUVIGNON

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

Densité de plantation : 4500 pieds/Ha

Rendement 2018 : 44HL/Ha

Date de vendange : 26/09/2018 - 08/10/2018

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en barrique

Production annuelle : 13 800 bouteilles

90% des ventes à l'export

Château Lafitte Héritage 2018

Dégustation Michel Rolland

Magnifique robe grenat aux légères nuances pourpres.

Le nez est discret mais il se dévoile délicatement sur des arômes d'épices telles que la muscade, la cardamome et le clou de girofle. Il s'ouvre ensuite lentement sur des notes de réglisses puis de mûre. L'attaque en bouche est ample, généreuse et riche. L'élevage en fût apporte à ce vin, de la sucrosité, de la complexité et un avenir radieux.

Un vin, à la fois d'une grande structure, mais aussi d'une très belle élégance.

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)