

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 2020: 40Hl/Ha

Date de vendange : 16/09/2020 – 28/09/2020

Vinification: Macération et fermentation en cuves inox,

fermentation malolactique en barriques bordelaises

Production annuelle: 127 500 bouteilles



Château Lafitte 2020

Dégustation Michel Rolland



Ce vin est paré d'une très jolie robe rubis de belle intensité. Son expression aromatique est à la fois envoûtante et racée avec des notes de fruits noirs accompagnées de notes épicées.

La bouche est onctueuse, et très charmeuse!

Un vin doté d'une grande élégance et d'une très belle longueur, digne du millésime 2020. Un vin à déguster dès à présent où à conserver en cave encore quelques années.

Mr Philippe Mengin, propriétaire



Château Lafitte

33360 CAMBLANES & MEYNAC - Tél. : +33556207719

Mail: info@chateaulafitte.fr - www.chateaulafitte.fr