



Depuis 1763

AOC désignation : COTES DE BORDEAUX

Surface du vignoble en production : 31Ha

Encépagement :

50% MERLOT, 50% CABERNET SAUVIGNON,

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

Densité de plantation : 4500 pieds/Ha

Rendement 2019 : 40Hl/Ha

Date de vendange : 26/09/2019 – 07/10/2019

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en barriques bordelaises

90% des ventes à l'export

Château Lafitte Héritage 2019

Dégustation Michel Rolland

Très belle présentation dans une robe grenat profonde aux liserés violines. Au premier nez, le vin reste discret mais il s'ouvre ensuite sur des arômes de cerises noires accompagnées de notes d'épices orientales et de tabac blond. Une très belle trame caractérise ce millésime. Il est à la fois charnu, charmeur et d'une grande longueur. Un vin de garde dans le pur style des grands vins de Bordeaux.

Mr Philippe Mengin, Propriétaire



Château Lafitte

33360 CAMBLANES & MEYNAC – Tél : +3356207719

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)