

# Château Lafitte



## LE BLANC

2023

Depuis 1763

**AOC désignation :** BORDEAUX BLANC

**Surface du vignoble en production :** 33Ha

**Encépagement :**

65 % SAUVIGNON BLANC, 30% SEMILLON, 5% MUSCADELLE

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

**Densité de plantation :** 4500 pieds/Ha

**Rendement 2023 :** 40Hl/Ha

**Date de vendange :** 06/09/2023

**Vinification :** Vinification cuve inox, élevage barriques bordelaises

## Château Lafitte Le Blanc 2023

Dégustation Michel Rolland



*Belle robe jaune pâle pour ce premier millésime du Château Lafitte Blanc.  
L'expression aromatique est très séduisante avec ses effluves de verveine et de zeste de citron.  
La bouche est toute aussi charmante avec sa texture voluptueuse.  
Une très belle finale enrobant et saline.*

Mr Philippe Mengin, Propriétaire



## Château Lafitte

33360 CAMBLANES & MEYNAC – Tél : +3356207719

Mail : [info@chateaulafitte.fr](mailto:info@chateaulafitte.fr) – [www.chateaulafitte.fr](http://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)