



**Depuis 1763**

**AOC tanımı : COTES DE BORDEAUX**

**Üretim yapılan bağ alanı : 31Ha**

**Üzüm çeşitleri :**

75% MERLOT, 25% CABERNET SAUVIGNON,

**Zemin :** %40 çakıl taşlı, %30 tarımsal kireç taşı, %30 silisli ince çakıl

**Ekim yoğunluğu :** 4500 akım /Ha

**2019 performansı :** 40Hl/Ha

**Hasat tarihi :** 26/09/2019 – 07/10/2019

**Şarap yapımı :** Paslanmaz çelik tanklarda maserasyon ve fermantasyon, bordo fiçilerinde malolaktik fermantasyon

**Yıllık üretim :** 165 000 şişe

**Château Lafitte 2019**

Dégustation Michel Rolland



*Mor yansımalarla bezenmiş çok güzel yakut rengi. İlk koklamada, birçok çeşitlilik yaratan baharat aromaları, tütsü ve meyan kökü.*

*Ardından, ahududu, kiraz ve kuş üzümü notaları gelişir.*

*Ağızda hoş bir tat ile kendini gösterir.*

*Tatlılığı ve meyve aroması bu şarabın ağızda uzun süreli ve lezzetli bir tat bırakmasını sağlar.*

*Ciddi olan, ancak aynı zamanda da çok fazla zevk veren bir şarap.*

*Mr Philippe Mengin, propriétaire*



*Château Lafitte*

33360 CAMBLANES & MEYNAC - Tél. : +33556207719

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)