



— Depuis 1763 —

AOC Désignation : COTES DE BORDEAUX

Surface du vignoble en production : 31Ha

Encépagement:

80% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON,

Sols: 40% round, flat pebbles - 30% clay-limestone - 30% fine gravel

Densité de plantation: 4500 feets/Ha

Rendement 2022 : 40Hl/Ha

Date de vendange : 20/09/2022 – 29/09/2022

Vinification : Macération et fermentation en cuve inox, fermentation malolactique en barriques bordelaises.

Château Lafitte 2022

Commentaire de dégustation du guide hachette



Seize mois d'élevage en fût pour ce rouge marqué par le merlot (80 %). Paré d'une robe profonde, il dévoile un nez charmeur, mûr, habilement boisé, aux franches notes de fruits noirs un peu confits. Une attaque ample ouvre sur une bouche gironde, ensoleillée, étayée par des tanins mûrs et réglissés. Le tout porté par une fraîcheur pas toujours de mise en 2022. Complet, harmonieux, de belle garde, c'est une incontestable réussite.



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)