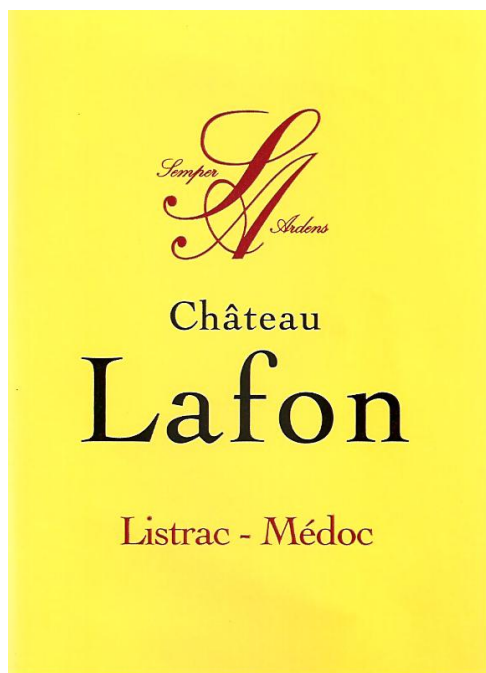


CHATEAU LAFON



AOC Lustrac Médoc



Accord mets/vin

- Viandes rouges et viandes blanches
- Fromages
- Charcuteries

Servir à 14-16°C



Histoire

Au cœur du vignoble médocain se situe **Lustrac-Médoc**, plateau aux belles croupes graveleuses où s'épanouit la vigne et, à 3 km du bourg, se situe le château Lafon au centre d'un hameau qui porte son nom.

Le Château Lafon, une des plus anciennes propriétés viticoles de la commune, doit son renom à un grand vigneron du siècle dernier, M. Dominique Douat : dans la VIIème édition de « Bordeaux et ses Vins » (1908). Il appartient successivement à Mme Boyé, M. Flamerie de la Chapelle, M. Théron. En 2011, M. Li, investisseur immobilier chinois le rachète.

Sols - géologie

Sol argilo-marneux avec une fine grave sur 8 hectares. 6 hectares sont plantés dans un sol siliceux à forte densité de petits cailloux.

Cépages

45 % de cabernet sauvignon et 55 % de merlot donnent dans ce terroir de choix, des vins racés.
Age des vignes 25 ans

Méthode de vinification

Les vins sont élevés dans la plus pure tradition avec le souci constant de la qualité. Contrôle de maturité : analyse « Glories ». Pré-fermentaire : 48 heures. Temps de fermentation alcoolique : 4 à 5 jours. Temps de macération : 20 à 25 jours. Cuves inox thermo régulées. Cuves ciment. Battonage des lies avec entonnage.

Elevage

Elevage en fûts de chêne, renouvellement par tiers.

Garde

De 5 à 8 ans

« Soigné de la façon la plus parfaite, il produit un vin très fin, corsé et coloré, classé dans les meilleurs de la contrée »

Edouard Féret

Alcool : 13.5%/vol