

Château de Laussac

Terroir	<i>Argilo-calcaire</i>
Superficie	<i>10 ha</i>
Encépagement	<i>90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc</i>
Âge moyen des vignes	<i>30 ans</i>
Densité de plantation	<i>5 500 pieds/ha.</i>
Rendement	<i>35 Hl/ha</i>
Pratique culturale	<i>Culture des sols, travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage, échardage, effeuillage, éclaircissage), culture raisonnée au niveau des traitements et amendements.</i>
Vendanges	<i>Manuelles, tri sévère grappe par grappe d'une grande maturité.</i>
Vinification	<i>Réception au-dessus des cuves, toutes équipées de thermorégulation. Macération préfermentaire à froid pendant 4 à 6 jours. Extraction traditionnelle par remontages et pigeages sur le Cabernet Franc. Ecoulage avec lies directement en barriques.</i>
Chai d'élevage	<i>Fermentations malo-lactiques en barriques neuves, élevage sur lies grâce au système de tins rotatifs oxo-line entre 14 et 16 mois.</i>
Accord mets/vin	<i>Viande rouge en sauce ou grillée, gibier, fromage, gâteau au chocolat</i>
Œnologue consultant	<i>Michel Rolland</i>