

## CHATEAU LAFITE MONTEIL

### Bordeaux Supérieur



### PRESENTATION

Créé au début des années 1890 par Gustave Eiffel, architecte de la célèbre Tour Eiffel, ce vignoble est l'une des plus belles propriétés de l'appellation Bordeaux Supérieur.

Gustave Eiffel avait établi les plans de ce chai d'une surface d'environ 1100 mètres carrés. Les cuves sont en inox et l'équipement est aux normes les plus modernes, incluant un nouveau système de thermo-régulation.

La parcelle Lafite datant de 1812 a donné son nom au Château Lafite Monteil.

La qualité exceptionnelle de son terroir confère à ce vin son caractère unique.

### DEGUSTATION

Robe grenat brillant. Nez de fruits rouges, noirs sur des notes grillées, cacaotées, épicées. La bouche est ronde et puissante, franche. A déguster dès à présent ou à garder 3/5 ans.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Appellation** : Bordeaux Supérieur

**Vignoble** : 28 hectares

**Sols et sous-sols** : argilo-graveleux. Exposition plein Sud de toutes les parcelles.

**Rendement** : 5000 pieds / hectare

**Encépagement** : 60% Merlot - 40% Cabernet

**Vendanges** : manuelles et mécaniques.

**Age moyen des vignes** : 30 ans. Les raisins et les vins sont produits suivant des modes de cultures traditionnels avec les principes d'une culture raisonnée.

**Vinification** : en cuves inox avec température contrôlée. Macération d'environ trois semaines, contrôlée en fonction de dégustations quotidiennes. Pressurage pneumatique doux.

**Élevage** : en cuves inox et en barriques de chêne français pendant 12 à 16 mois.