

CHATEAU LA TOUR CORDOUAN Médoc



PRESENTATION

Le vin « Château La Tour Cordouan » est le 2ème vin du Château Laujac. Le domaine de Laujac, propriété de la famille Cruse depuis 1852, est classé au Monument historique. Originaire du Danemark, la famille Cruse s'est installée en tant que négociant à Bordeaux en 1819. Ils créèrent CRUSE & Fils frères qui devint l'un des plus importants négociants de Bordeaux.

En 1852, ils achètent Château Laujac pour son vignoble. Par la suite ils achèteront de nombreux châteaux dont les Grand Cru Classés Château Pontet Canet, Château d'Issan, château Giscours... Vanessa Cruse représente la 6th génération. Elle dirige le domaine avec son mari René-Philippe Duboscq.

DEGUSTATION

La couleur est intense et brillante. Au nez, il exprime de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, il est ample, gourmand et légèrement toasté au final. Structuré, le Merlot apporte un subtil velouté.

Il est prêt à déguster dès maintenant et évoluera quelques années. Il s'accordera parfaitement avec des viandes blanches comme une volaille rôtie, une côte de veau aux champignons, un carré d'agneau.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface : 10 hectares

Sols : graves et argilo-calcaires

Cépages :
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Age du vignoble : 15-20 ans

Méthodes culturales : Lutte raisonnée, parcelles enherbées naturellement et taille en guyot double

Vendanges :

mécaniques et égrappoir et tri mécanique au chai suivi d'un tri manuel

Vinification :

traditionnelle, 3 à 4 semaines en cuves inox à 26/28°C

Elevage :

sur bois français pendant 6 mois