



CHÂTEAU BOIS DE LABORDE - CUVÉE PRESTIGE

LALANDE DE POMEROL



Issue de nos parcelles les plus anciennes de la propriété, cette cuvée est le fruit d'un travail de longue haleine. Concentration, élégance et raffinement restent les maîtres mots pour ce grand vin de garde.



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Lalande de Pomerol, France

Surface : 4Ha

Sol : Brun graveleux-caillouteux

Assemblage : 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille double guyot, effeuillage, vendange en vert.

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles

Fermentation : Fermentation en cuve inox tronconique, longue cuvaison

Elevage : 12 à 18 mois en fûts de chêne français, neufs à 60-80%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense et profond

Nez : Délicat et complexe de baies rouges, de boisé vanillé et torréfaction

Bouche : Tanins complexes et fondus. Vin tout en finesse et en élégance

Garde : 10 – 12 ans



Vignobles
VEDELAGO

— DEPUIS 1960 —