

CHÂTEAU LAUBAREDE

A.O.C HAUT-MEDOC Millésime 2019



DEGUSTATION :

Une robe grenat intense qui révèle une certaine densité. Le Château Laubarède sait trouver un juste équilibre entre la puissance et l'élégance. La rondeur des tanins s'harmonise bien avec un corps charnu et de plaisants arômes de boisé fondu auxquels s'ajoutent des notes des fruits mûrs. Une attaque ample, une jolie structure ainsi qu'une belle longueur finement fruité.

ACCORD MET/VIN :

Idéal avec un carré de veau aux cèpes.

PRODUCTION :

Aire d'appellation : A.O.C. HAUT MEDOC ROUGE

Sol : Graveleux, argilo-graveleux, argilo-calcaire

Production : 10 000 bouteilles

VINIFICATION:

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Vendanges mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange en pleine maturité. Elevage en cuve inox puis passage en fûts de chêne.

Viellissement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 10 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 à 12 mois à la propriété.

Degré : 13,5% vol.

Bouteille bordelaise lourde



A.O.C HAUT-MEDOC Vintage 2019



TASTING :

An intense garnet colour that reveals a certain density. Château Laubarède knows how to find the right balance between power and elegance. The roundness of the tannins blends well with a fleshy body and pleasant aromas of mellow oak to which are added notes of ripe fruit. A full attack, a nice structure and a beautiful length finely fruity.

FOOD PAIRING :

Serve with a veal rack with ceps.

PRODUCTION :

Appellation : A.O.C. HAUT MEDOC RED

Soil: Gravels, clay, limestone

Production: 10 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

Mécanical harvesting. Ageing in steel tanks, then in oak barrels.

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 10 years.

Bottling: bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 12 months.

Degree: 13,5% vol.

Bordeaux style heavy bottle



Barcode BOUTEILLE / BOTTLE : 3 760 087 341 379

Barcode CARTON / CASE : 3 760 087 341 386



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com