



CHÂTEAU LABATUT

# GRAND VIN

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

## TERROIR & VIGNOBLE

Plantations exposées au sud, en légères pentes et petits coteaux, sur un terroir constitué de calcaire maritime à fossiles sous une couche d'argile riche en minerai de fer.

Issue d'une sélection de nos meilleures parcelles de Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon, cette cuvée bénéficie de toutes nos attentions : taille courte en guyot double, ébourgeonnage, effeuillage & vendanges en vert.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés frais, les cépages Cabernet Franc et Merlot sont égrappés et foulés. Une macération pré-fermentaire à froid est pratiquée pendant 5 à 7 jours (10°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, à basse température (20-22°C), avec des pigeages et remontages fréquents. Les apports d'oxygène sont très modérés afin de privilégier l'expression aromatique du vin. La durée totale de cuvaison varie selon les années de 20 à 25 jours.

Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est ensuite élevé en barriques de chêne durant 12 à 14 mois avant mise en bouteilles dans nos chais.

## DÉGUSTATION

De belles senteurs de fruits mûrs (fraise, cerise noire, myrtille) s'élèvent du verre à l'agitation. Elles se prolongent dans une bouche ample, aux tannins denses et soyeux, portée par une acidité mesurée qui donne de l'allonge et une belle perspective de garde à ce vin (5 à 8 ans).

## CONSEILS DE SERVICE

A déguster légèrement frais (16-18°C) sur une belle pièce de bœuf grillée ou bien un gigot d'agneau par exemple. Une décantation est recommandée dans les premières années suivant la mise en bouteilles.

