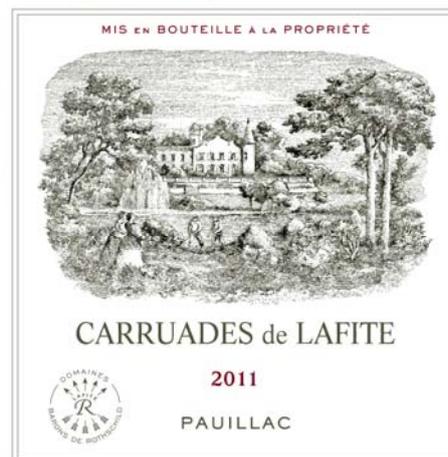


# CARRUADES DE LAFITE

## 2011

### CEPAGES :

Cabernet Sauvignon 55 %, Merlot 39 %,  
Cabernet Franc 3,5 %, Petit Verdot 2,5 %



### CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

**Climat :** La climatologie du millésime 2011 a été atypique et a mobilisé toute la vigilance et le savoir-faire de nos équipes techniques.

Ce fut un millésime très précoce avec un printemps très chaud, une pluviométrie faible en début d'année, puis plus conséquente en été, et la menace persistante de l'oïdium (maladie de la vigne plutôt rare dans la région de Bordeaux).

Ensuite, alors que les vendanges se préparaient, un gros orage de grêle sur le Nord de Pauillac et Saint Estèphe, le 1<sup>er</sup> septembre, a quelque peu bousculé les plantings. Les parcelles touchées ont été rentrées en premier, sans préjudice majeur compte-tenu de la précocité, les raisins étaient déjà bien mûrs !

**Vendanges :** du 05 au 20 septembre.

### VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

**Rendement :** 52 hl/ha

**Vinification :** Les remontages et les temps de macération ont été adaptés pour chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

**Fermentation alcoolique :** en cuiviers bois et inox avec maîtrise des températures

**Durée de macération :** 15-20 jours

**Fermentation malo-lactique :** en cuves bois et inox

**Élevage :** 18 mois en barriques (dont 10% neuves) en provenance de La Tonnellerie des Domaines

**Mise en bouteille :** mai 2013

**Degré alcoolique :** 12,51 %

**Acidité totale :** 3,60 g/l

### NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Nez fermé. Bouche gourmande, assez charnue. Belle rondeur, vin long.

Notes de fruits rouges, tabac. Arômes de café, tabac et épices.

La bouche est gourmande, charnue avec des tannins bien marqués.

Belle rondeur, vin long et élégant.