

CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD 2011

CEPAGES : Cabernet Sauvignon 80 %, Merlot 20 %



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^{er} 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 : Elles se sont déroulées du 05 au 13 septembre pour le Merlot, le 03 puis du 13 au 21 septembre pour le Cabernet Sauvignon.

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 : 20 mois en barriques neuves en provenance de La Tonnellerie des Domaines

Mise en bouteille : juin 2013

Degré alcoolique : 12,57 %

Acidité totale : 3,63 g/l

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Robe d'un pourpre profond et intense.

Nez dense, arômes de fruits rouges et noirs, de buis et notes épicées.

Bouche très dense, de belle intensité.

Finale très complexe.