



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2009

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le début de l'année viticole a été délicat à gérer en raison d'un printemps plutôt chaud mais surtout humide. Une grande vigilance était de rigueur pour protéger la vigne.

Le beau temps stable est revenu en juin et s'est maintenu tout l'été. La sécheresse s'est même installée, entrecoupée en juillet, août et septembre d'épisodes légèrement pluvieux bienvenus. Le bel ensoleillement, les journées chaudes, sans être caniculaires, et les nuits assez fraîches ont permis une maturation lente repoussant le début des vendanges fin septembre.

Des conditions climatiques exceptionnellement favorables, couronnées par des vendanges sous le soleil, pour un résultat qui fera date.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Durée de vieillissement en fûts de chêne : 18 à 20 mois dont 100% de fûts neufs.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Un bouquet profond de fruits noirs et réglisse. Une bouche pleine, ronde, déjà expressive, puis qui se resserre, exprime sa puissance et sa vivacité. Sa jeunesse ne cache pas son énergie, mais l'élégance et la complexité sont déjà là !



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 82%, Merlot 17%, Petit verdot 1%

Rendement : 47 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3,38 g/l