



CARRUADES DE LAFITE 2006

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Château Lafite Rothschild est situé au nord de l'appellation Pauillac, en lisière de Saint-Estèphe. Le vignoble comprend trois grandes zones : les coteaux autour du Château, le plateau des Carruades contigu à l'ouest et une parcelle de 4,5 ha dans l'appellation Saint-Estèphe. La surface est de 112 ha et les terres sont constituées de graves fines, profondes, bien drainées et bien exposées, mêlées à des sables éoliens sur un sous-sol de calcaire tertiaire.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Hiver froid et humide suivi d'un beau printemps et d'un bel été qui ont permis une véraison précoce et une belle maturité. La pluie à la mi-septembre est venue perturber les vendanges.

Les vendanges se sont déroulées du 16 septembre au 3 octobre dans des conditions assez difficiles.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Carruades de Lafite est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est menée à bien dans des cuves bois, ciment et acier inoxydable. Des remontages légers facilitent l'extraction des tanins et de la couleur. Ils sont pratiqués en fonction des caractéristiques de chaque cuve. La durée totale de macération est d'environ 20 jours.

Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac pour un élevage d'environ 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe profonde. Joli nez bien fruité. Bouche puissante et d'une belle rondeur avec très belle finale tannique (avant collage) et des notes de boisé bien fondues.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 48%, Merlot 48%, Cabernet franc 2,50%, Petit verdot 1,50%

Rendement : 49 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,48 g/l