

Château Lary Lacombe Rouge

Appellation : Bordeaux.

Couleur : Rouge.

Situation géographique : À 60 km au sud de Bordeaux dans l'Entre-deux-Mers.

Commune de Saint-Michel-de-Lapujade.

Climat : Océanique.

Sol : Calcaire et Argilos calcaire.

Exposition : Sud, pente douce.

Âge moyen de la vigne : 40 ans.

Encépagement : 65 % Merlot, 30 % Cabernet sauvignon, 5 % Cabernet franc.

Vinification : Cuvaision longue 30 jours contrôles de température avec micro oxygénation.



L'ensemble du vignoble es conduit en agriculture raisonnée
et certifié Haute valeur Environnementale.

Dégustation : La vendange issue de ces parcelles est toujours récoltée plus tardivement en raison des cépages dominants. Le contrôle de la maturité phénolique (tanins et anthocyanes) permet de récolter un raisin mûr et sain. La vinification minutieuse et soignée donne à ce vin rouge : profondeur, souplesse et longueur en bouche. Le nez floral prédomine dans sa jeunesse et évolue plus tard vers des arômes plus complexes d'un Grand Vin de Bordeaux.

