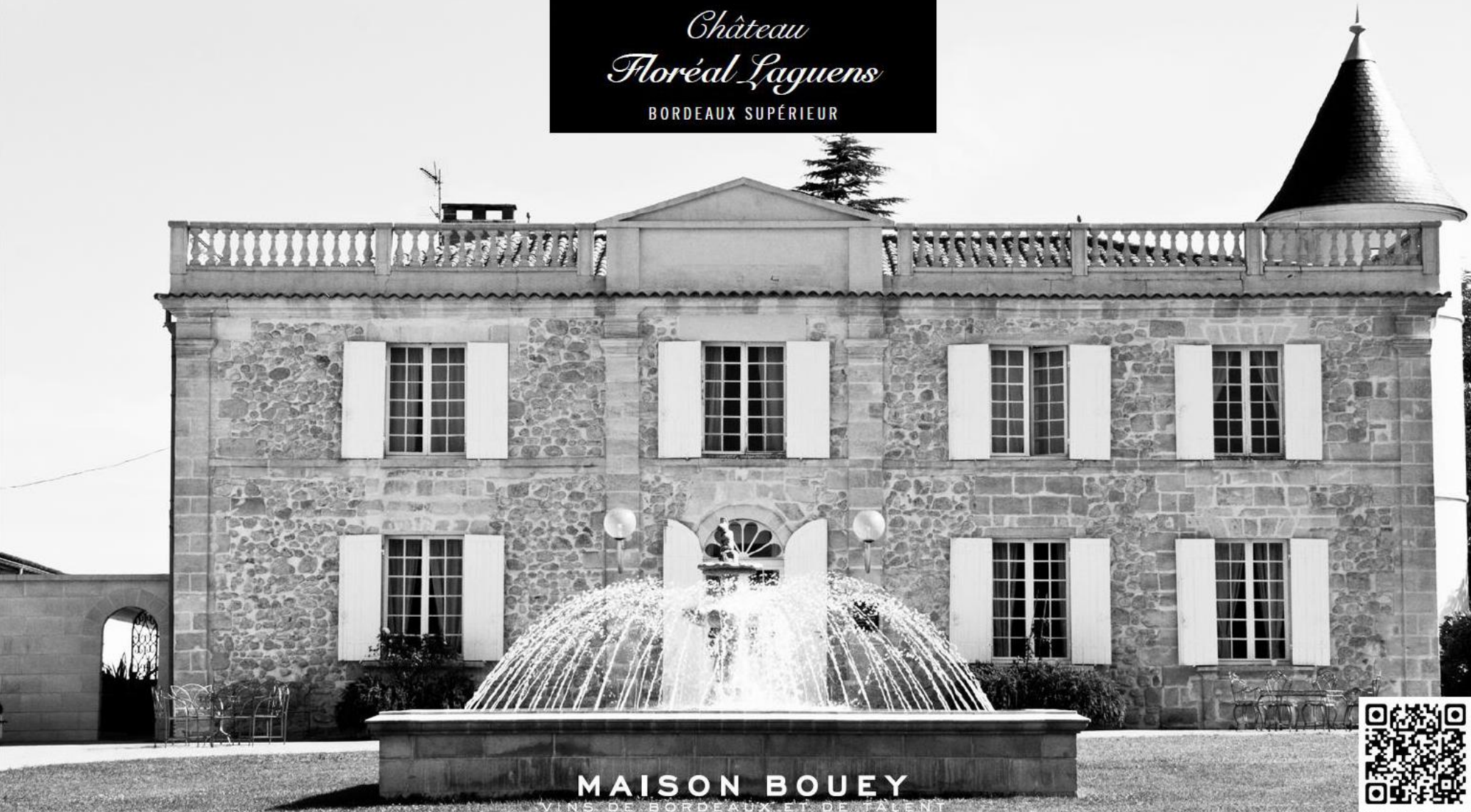


Collection
**FAMILLES &
CHÂTEAUX**

*Château
Floréal Laguens*

BORDEAUX SUPÉRIEUR



MAISON BOUEY

VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT



Château Floréal Laguens

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Construite au début du XIXème siècle, l'imposante bâtisse de pierres blondes est le cœur d'une magnifique propriété aux portes de Bordeaux. Située en appellation BORDEAUX SUPÉRIEUR au lieu-dit appelé «LAFITTE», ses premiers vestiges datent de la fin du 18ème siècle. Jusque dans les années 1980, la propriété s'appelait Château Lafitte et appartenait à Monsieur FLORÉAL-LAGUENS, homme de forte personnalité, connu comme grand guérisseur ! L'homme au fort caractère, après maints épisodes et rebondissements l'opposant à son célèbre homonyme, n'eut plus le droit d'utiliser le nom «LAFITTE» sur ses vins, qu'il commercialisa dès lors sous le nom de CHÂTEAU FLORÉAL-LAGUENS. Le nom de «Château Lafitte» demeure le nom de la propriété et signe la mise en bouteilles. Depuis toujours le Château Floréal-Laguens, aujourd'hui propriété de la Famille Bonhur, a su exprimer au travers de ses crus le meilleur de ce terroir d'exception.

Vignoble : 37 hectares (91 acres), 25 ans d'âge moyen, sur des sols argilo-calcaires. Densité de plantation de 3 000 pieds/hectare. Restructuration (2014/2017) en cours pour passer à 5 080 pieds/ha et abaisser le palissage.

Assemblage : 53% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Travail de la vigne : Conduite en taille guyot double, les sols ne sont pas travaillés. Simple effeuillage mécanique. Gestion en agriculture raisonnée.

Vendange : Vendanges mécaniques, récolte parcellaire selon l'âge des parcelles et les types d'argiles.

Vinification : Levurage systématique pour une bonne maîtrise des fermentations alcooliques. Vinification parcellaire et extraction par remontages et délestages réguliers.

Élevage : 18 mois

Dégustation : Ce vin harmonieux et croquant présente une belle robe grenat avec un nez de fraise confite, de vanille et des nuances poivrées, minérales. Sa fraîcheur et sa longueur en bouche laissent place à une finale équilibrée où se mêlent des notes de fruits rouges compotés et des notes légèrement épicées et torrifiées. Ce cru accompagnera agréablement vos plats de viandes grillées, un agneau rôti, des brochettes de lotte, un poulet au four jusqu'aux mets les plus raffinés.

WINE ENTHUSIAST

MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT

86
POINTS

