

CHATEAU LAURENCE

Chateau Laurence - rouge



Appellation

Bordeaux Supérieur

Cépage

Merlot

Porte greffe

Fercal et gravesac principalement

Terroir

Coteau argilo calcaire exposé plein sud et graveleux argileux

Densité de plantation

5000 à 6172 pieds/ha

Surface en production

3 ha

Production annuelle

12000 à 18000 bouteilles par an

Culture des sols

Anherbement inter rang et travail du sol sous le cavaillon

Protection du vignoble

Lutte raisonnée certification HVE3 (Haute valeur environnementale)

Vendange

Mécanique

Tri

Mécanique

Vinification

Cuve inox thermorégulée

Elevage

14 mois en barrique de chêne français

Âge des barriques

30% de neuves et 70% ayant contenu 1 ou 2 vins

Collage

Si besoin

Filtration

A la mise en bouteille

Accord mets et vin

Viandes rouge ou gibier et fromages

Service

16 à 18 degrés

CHATEAU LAURENCE

Chateau Laurence - rouge

Note des millésimes disponibles à la vente

2020

James Suckling	91/92
Yves Beck	91/92
Yohan Castaing / Anthocyanes	88/90
Tom Mullen / Forbes	94/96
Markus Del Monego	90
Jeff Leve / Wine cellar insider	90
Jonathan Chicheportiche / Vert de vin	91/92
Antonio Galloni / Vinous	90/92
Neal Martin / Vinous	86/88
Jeb Dennuck	90/92

2019

James Suckling	91/92
Yves Beck	91/92
Jean-Marc Quarin	15
Antonio Galloni	91/93
Jan Anson	90
Jonathan Chicheportiche	90/91

2015

James Suckling	91/92
Neal martin / Wine advocate	90/92
Yves Beck	89/90
Vert de vin	14.75
RVF	14.5/15.5

2014

James Suckling	89/90
Vert de vin	14.75