

Carruades de Lafite

PAUILLAC



CÉPAGES ASSOCIÉS DANS LE VIN :

50 à 70% Cabernet Sauvignon, 30 à 50% Merlot, 0 à 5% Cabernet Franc et Petit Verdot.

DURÉE DU VIEILLISSEMENT EN FÛTS DE CHÊNE :

16 à 20 mois dont 80% en barriques (10% neuves)

Second vin de Château Lafite Rothschild, Carruades de Lafite présente des caractéristiques proches du Grand Vin avec une personnalité propre liée à une proportion supérieure de merlot et à des parcelles spécifiques destinées à la production de Carruades. L'origine du nom vient du « plateau des Carruades », nom de lieu d'un ensemble de parcelles jouxtant la croupe du Château et acquises en 1845.

NOTE DE DEGUSTATION :

Belle robe, sombre et profonde. Le nez est caractéristique de ce millésime, mur et frais à la fois, sur des notes de cassis et de fruits noirs. En bouche, l'attaque est directe, puis le vin prend de l'amplitude pour exprimer tout son volume. Les tanins sont fins et précis. Le fort pourcentage de cabernet, Cabernet Sauvignon (68%) et Cabernet Franc (5%), donne beaucoup de tension tout au long de la finale. C'est un Carruades riche disposant d'un très beau potentiel de garde, qui s'ouvrira certainement sous 6 à 8 ans.