



Château Lubat 2020

AOC Graves, Bordeaux, France

Vignoble situé sur la rive gauche de la Garonne au Sud de Bordeaux.
Propriété familiale depuis plus d'un siècle.

TERROIR

Sols argilo-sableux en surface et des graves en sous-sol.
Terrasses alluviales de graves comportant 15 à 20% d'argiles.

À LA VIGNE

Taille : Guyot simple.
Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts, effeuillage et contre-effeuillage.

VENDANGES

Vendange en vert.
Tri manuel.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid à 10°C. Fermentation alcoolique basse température, extraction douce. Macération de 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE

15 mois. 30% barriques d'un vin et cuves.

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 10 ha
Âge moyen des vignes: 15 ans

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours de Bordeaux 2023 Or

