

Domaine

Ch. Lafite Rothschild

Le Château Lafite Rothschild est un château et un domaine viticole situé en France. Il se trouve dans la région de Bordeaux, sur la commune de Pauillac, directement à la frontière de Saint-Estèphe. Il est voisin d'un autre domaine prestigieux : le Château Mouton-Rothschild. Le vin produit par ce château est classé Premier Grand Cru Classé selon le classement des vins de Bordeaux de 1855. Le domaine s'étend sur 112 hectares, ce qui en fait l'un des plus grands domaines viticoles de Bordeaux. Le second vin du domaine est appelé Carruades de Lafite. Le vignoble se compose de trois grandes zones : les coteaux autour du Château, le plateau des Carruades adjacent à l'ouest et une parcelle de 4,5 hectares située dans l'appellation Saint-Estèphe. Les sols sont constituées de graves fines, profondes, bien drainées et bien exposées, mêlées à des sables éoliens sur un sous-sol de calcaire tertiaire.

Vinification

Carruades de Lafite est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification bordelaises. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en bois, des cuves en béton et des cuves en acier inoxydable. Des remontages doux (le fait de faire circuler le jus sur le marc) permettent une extraction optimale des tanins et de la couleur. La durée totale de macération est d'environ 20 jours. Après la fermentation malolactique, les vins sont transférés en barriques de chêne français, fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac, où ils poursuivent leur élevage pendant environ 16 mois.

Dégustation

Une belle robe rouge sombre et profonde. Le nez révèle une remarquable complexité accompagnée d'une fraîcheur parfaitement équilibrée. Un élégant bouquet floral se dévoile, avec des notes de fruits mûrs, de cèdre et une touche d'épices. En bouche, le vin présente une intensité remarquable, portée par des tanins précis et harmonieux. Un vin d'une grande concentration et d'une belle richesse. Le Cabernet Franc, qui joue un rôle déterminant dans cet assemblage, apporte une agréable fraîcheur. Un vin doté d'un excellent potentiel de garde.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (68%), Merlot (27%), Cabernet Franc (5%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

