




D O M A I N E S
LAPALU

Château Lieujean *Haut-Médoc*

Depuis le 19^{ème} siècle, le Château Lieujean produit un vin du Haut Médoc de caractère.

Le terroir de graves argileuses et sablonneuses confère une expression Médocaine très classique à ces cépages.

Les vins possèdent cette structure tannique caractéristique des grands Médocs en conservant une expression aromatique très fruitée associée à une légère touche boisée.

Des installations de vinification récentes permettent de tirer le meilleur parti d'un terroir varié dans des conditions optimales.

Superficie du vignoble :

38 hectares.

Production :

250 000 bouteilles.

Sol :

Fines graves sur socle calcaire et pierreux.

Encépagement :

65 % Cabernet Sauvignon,

35 % Merlot.

Densité moyenne de plantation :

7 000 pieds/hectare.

Age moyen des vignes :

25 ans.

Vinification :

En cuves inox - Cuvaison longue de l'ordre de 4 semaines.

Elevage :

En barriques de chêne merrain (20% de barriques neuves tous les ans) pendant 12 mois, et en cuves inox.



D O M A I N E S
LAPALU

