



Château Lafont - Menaut
2004
Pessac - Léognan
Blanc

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Pessac - Léognan
Encépagement :	90 % Sauvignon, 10 % Sémillon
Age moyen des vignes :	12 ans
Sous-sol :	Croupes graveleuses sur fond calcaire
Situation :	Sur le plateau de Martillac
Production moyenne :	20000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50 hl / ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	8 mois en fût de chêne
Vinificateur :	Philibert Perrin
Propriétaire :	Philibert Perrin

Analyse

Visuel :	Or pâle à légers reflets verts.
Olfactif :	Le nez est marqué par des senteurs d'agrumes de bonbons anglais. A l'aération, des notes boisées et vanillées apparaissent.
Gustatif :	L'attaque est à la fois riche, grasse et vive. En bouche le vin présente quelques saveurs de jeunesse (fermentation), mais rapidement une belle structure acidulée apparaît avec un fruité franc surmonté d'un bel élevage. La finale fait ressortir la minéralité.
Global :	Une très belle réussite sur une appellation où l'on a coutume de découvrir des vins dont les tarifs sont élevés. Un excellent rapport qualité/prix.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2012
Prix estimé à ce jour :	13.90 € TTC – Tarif Club : 12.20 € TTC
Accords mets - vin :	Fromages de chèvre cendrés, crustacés, friture de rougets
Service :	11 – 12 °C