

L'origine de ce domaine remonte au 12^e siècle, époque à laquelle les Chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem y établirent une commanderie pour soigner les Croisés et pèlerins. Du Cabernet Franc fut alors planté pour produire le vin de l'office divin. Le Château Vieux Cardinal Lafaurie a été acquis par Marcel Quancard en 1978. Ce vin d'une grande finesse possède une remarquable aptitude au vieillissement.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : NÉAC/LALANDE DE POMEROL.

TERROIRS : 15% D'ARGILE, 30% DE LIMONS, 55% DE SABLE ET SOUS-SOL AVEC BÉTON RICHE EN FER.

SUPERFICIE : 6 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5000 À 6000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 42,5 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 1 PARCELLE DE PLUS DE 50 ANS ET 2 PARCELLES ANCIENNEMENT EN JACHÈRE PLANTÉES EN 2013. LA VIGNE A 30 ANS.

LE VIN



Assemblage

65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon

Vinification

Traditionnelle en cuves inox thermo régulées, avec 2 à 3 semaines de macération.

Élevage

En barriques de chêne merrain français renouvelées par moitié tous les ans.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindre sa plénitude vers 2024/2026.

Dégustation

Remarquable millésime 2016 doté d'un superbe nez aux senteurs grillées et chocolatées. Une belle profondeur bâtie sur de jolis tanins. Un grand vin qui reflète un terroir et un grand millésime.

Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge, d'une viande blanche, de gibier ou encore avec du fromage à pâte molle.

PALMARÈS

Or, Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine, 2018
Bronze, Challenge International du Vin - Blaye, 2018

