

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.

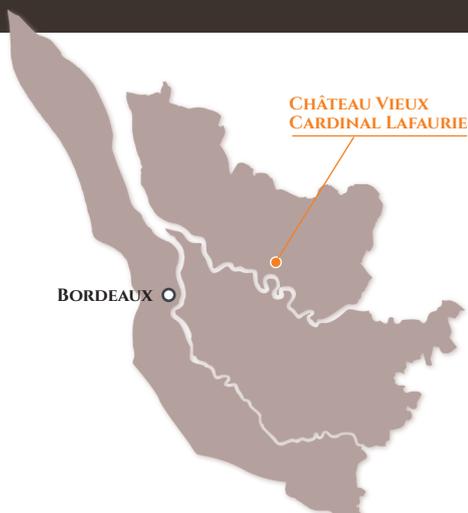
DENSITÉ DE PLANTATION : 5000 À 6000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 42,5 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON.

ÂGE 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
atteindra sa plénitude vers 2022/2024.

Dégustation

Ce vin tout en finesse et en harmonie, à la belle robe profonde,
présente un nez fin et précis aux notes de sous-bois et de fleurs séchées.
Sa bouche, superbe, apparaît féminine et remarquablement suave.
Ce vin très prometteur peut être apprécié dès maintenant.

Accompagnement

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

PALMARÈS

91 points, Wine Enthusiast, 2018

