

L'origine de ce domaine remonte au 12<sup>e</sup> 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 atteindre sa plénitude vers 2024/2026.

### Dégustation

La robe rouge grenat est profonde et le nez révèle des senteurs épicées de paprika. En bouche, des tanins murs et savoureux qui reflète un terroir remarquable. Un vin de caractère.

### Accompagnement

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

## PALMARÈS

Argent, Concours Agricole de Paris 2018  
92 points, James Suckling, 2020

