1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



SAS Domaines Laujac - Château l'Argenteyre

SAS Domaines Laujac

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Vin rouge grenat aux reflets rubis. Nez aromatique aux arômes complexes de mûre, cerise noire, cuir et d'épices. Bouche riche et ronde avec des tanins fondus. On retrouve des arômes des fruits noirs compotés légèrement poivrés. La fraîcheur en fin de bouche vient équilibrer le tout. À déguster avec des aiguillettes de canard laquées ou un cassoulet.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Cassoulet maison
Canard laqué
Omelette au fromage

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SAS Domaines Laujac
56 ROUTE DE LAUJAC
33340 BEGADAN
Tel : 0033556415012
www.chateaulaujac.com