



Château Franc Lartigue 2009

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Une très grande année. Vins colorés, intenses, fruités. En bouche l'attaque est agréable avec des tanins très présents mais élégants.

PRÉSENTATION

Propriété de huit hectares sur la commune de Saint-Emilion. Vin élégant et structuré, à garder de 10 à 15 ans selon les millésimes.

LE MILLÉSIME

Année exceptionnelle, à déguster de préférence avant 2024.

TERROIR

Sables et graves.

À LA VIGNE

Sols travaillés un rang sur deux, avec enherbement, pas de désherbage chimique. Traitement en lutte dite raisonnée.

VINIFICATION

Après la récolte un tri manuel de la vendange est fait avant encuvage. La vinification est traditionnelle. L'élevage se fait durant un an en barriques avec 1/3 de futs neufs, 1/3 de un an, et 1/3 de 2 ans.

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 15%

SERVICE

Les conditions de bonne garde des vins imposent d'avoir une cave fraîche entre 12°C et 17°C constants. Servir légèrement frais de 17°C à 18° C, ouvrir de préférence 1 heure avant le service.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes en sauce, gibier, viande grillée, tous fromages, viandes blanches.

PRESSE & RÉCOMPENSES



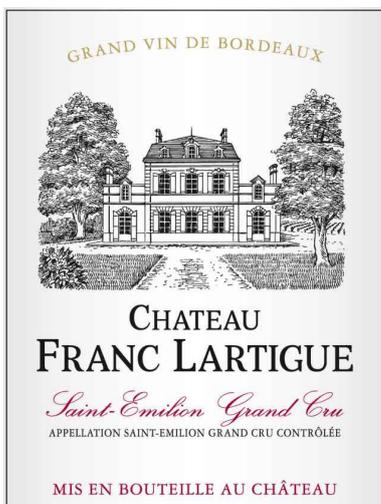
89/100

"Robe d'un rouge soutenu. Nez ouvert, délicat mariage des fruits rouges et noirs mûrs, du sous bois et de touches fumées. La bouche privilégie l'ampleur, la souplesse, le fondu. Les arômes déjà épanouis persistent longuement. A apprécier sur un gigot."

Gilbert & Gaillard, 23/11/2014

"Médaille de bronze"

Challenge International du Vin - Blaye Bourg 2012





"Médaille d'argent"

Concours des Vins des Vignerons Indépendants, 23/11/2014



"Médaille d'or"

Concours des Grands Vins de France à Macon, 23/11/2014