



CHATEAU FRANC LARTIGUE Saint-Emilion Grand Cru APPELATION SAINT-EMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château Franc Lartigue 2007

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Une année donnant des vins fruités ronds et agréables à déguster même dans leur jeunesse.

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.

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 trie 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 franc 15%, Cabernet sauvignon 15%

SERVICE

Les conditions de bonne garde des vins imposent d'avoir une cave fraiche 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



87/100

"Robe soutenue, nuances grenat. Le nez, encore fermé, délivre de discrètes notes fruitées et boisées. Bouche généreuse dont les tanins sont encore bien présents. Encore sur la réserve, ce 2007 possède assurément un potentiel intéressant. A attendre."

Gilbert & Gaillard, 02/12/2011



"Médaille de bronze"

Concours des Grands Vins de France à Macon

