



Château Franc Lartigue 2014

AOC Saint-Emilion grand cru (Bordeaux), Rouge 2014

Robe rubis brillante, nez cassis, mûres. Bouche ample attaque franche tanins présents bonne harmonie de l'ensemble. Note boisée élégante. Encore fermé à laisser vieillir 3 à 4 ans. Bon potentiel de garde de 10 à 15 ans.

LE VIN

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

Suite au gel important de 2013 la production fut plus faible que prévu. Le résultat est très satisfaisant avec une bonne structure des tanins encore fermes qui vont se gommer avec le vieillissement. L'acidité est plus marquée sur ce millésime, donnant une note de fraîcheur au vin. Une bonne année.

TERROIR

Sables et graves.

A LA VIGNE

Sols travaillés un rang sur deux, avec enherbement, pas de désherbage chimique.

Traitement en lutte dite raisonnée.

Propriété certifiée haute valeur environnementale niveau 3.

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. Utilisation de chêne français exclusivement.

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet franc 15%, Cabernet-sauvignon 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 METS-VINS

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

AVIS & RÉCOMPENSES

"Médaille d'or"

Challenge International du Vin Blaye Bourg 2016

14/20

"Nez fermé, bouche légère, tendre, plus orientée fruit que densité, plaisant, droit."

Le Point - Spéciale Primeurs 2014

