



Château Franc Lartigue 2013

AOC Saint-Emilion grand cru (Bordeaux), Rouge 2013

Robe rouge soutenue, nez fruité mûre cassis. Boisé encore très présent pendant son élevage. Tanins fermes sans être agressifs. Finale ronde et plaisante. Vin de garde moyenne.



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

Année sur le fruit à déguster avant 2023.

TERROIR

Sables et graves.

A LA VIGNE

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

VINIFICATION

Après la récolte un trié 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 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.

