



Château Franc Lartigue 2015

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Un millésime très attendu par les amateurs de beaux vins. Un vin riche en arômes, ample en bouche, de très beaux tanins fins et élégants.

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

Une année exceptionnelle à ne pas manquer pour sa cave. À laisser vieillir 3 à 4 ans. Pour les plus impatientes, passer en carafe pour bien l'aérer avant de servir.

SITUATION

Saint-Emilion

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.

