



Château Franc Lartigue 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Situé aux pieds de Saint Emilion, sur un très beau terroir de graves, ce vin vous comblera.

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

Une très belle année qui comblera les amateurs de beaux vins. À laisser vieillir 2 à 3 ans. Pour les plus impatients, passer en carafe pour bien l'aérer avant de servir.

SITUATION

Saint-Emilion secteur Lartigue. Chai et bureaux à Vignonet.

TERROIR

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

Propriété certifiée haute valeur environnementale niveaux 3.

VENDANGES

27 octobre 2020

VINIFICATION

Après la récolte un tri manuel de la vendange est fait avant encuvage. La vinification est traditionnelle.

ÉLEVAGE

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 85%, Cab. sauvignon 15%, Cab. franc

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7.5 ha

Rendement: 30 hL/ha

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.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Nez puissant, bouche complexe aux tanins soyeux, arôme de petits fruits rouge.

Un très beau vin de garde

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

