



Mélodie de Franc Lartigue 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Cette première cuvée nous a donné un vin bien coloré avec un nez de fruits rouges.

En bouche, nous retrouvons la rondeur du merlot rehaussée d'une pointe de vivacité grâce aux cabernets sauvignons.

Vin très agréable pouvant accompagner tous vos repas.

PRÉSENTATION

Notre propriété située sur le pied de côtes de Saint-Emilion donne des vins ronds et soyeux. La cuvée Mélodie se veut plus facile d'accès, c'est un vin festif rond et harmonieux idéal pour les soirées entre amis.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 en Bordeaux a donné de petites récoltes bien mures et des vins concentrés et riches en arômes.

SITUATION

Saint-Emilion secteur Lartigue

TERROIR

Graveleux siliceux

À LA VIGNE

Le Château Franc Lartigue est certifié haute valeur environnementale depuis 2014, aucun désherbage chimique, aucune utilisation de produits CMR dans nos vignes.

Pas d'engrais chimique, utilisation d'engrais verts par semis de trèfle incarnat et de féverole d'avoines.

VENDANGES

Début des vendanges le 22 septembre 2020

VINIFICATION

Vinifié en cuve inox thermorégulée de façon traditionnelle.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet sauvignon 10%

14,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir le vin à environ 18°, bien aérer avant dégustation.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Cette première cuvée nous a donné un vin bien coloré avec un nez fruits rouge, en bouche nous retrouvons la rondeur du merlot rehaussé d'une pointe de vivacité de nos cabernets sauvignons. En bouche les tanins sont présents sans être dérangeant.

Belle longueur en bouche sur une finale légèrement toastée.

ASPECT VISUEL

Robe rouge sombre rubis

AU NEZ

Nez de fruits rouge bien murs

EN BOUCHE

Belle amplitude en bouche, tanins présents et élégants.

ACCORDS GOURMANDS

Vins très agréables pouvant accompagner tous vos repas, charcuterie, viandes rouges ou blanches, les fromages.