



Château Franc Lartigue, Saint-Emilion grand cru 2022

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 belle année qui comblera les amateurs de beaux vins. Année caractérisée par la souplesse et le fruit avec de tanins soyeux. Encore jeune à déguster vers 2027, ou 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 niveau 4.

VENDANGES

15 septembre 2022

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

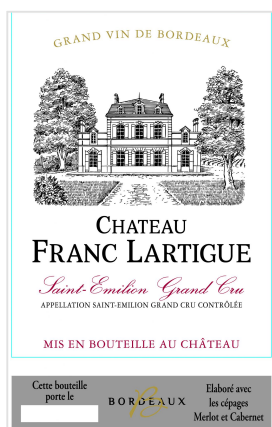
Merlot 78%, Cab. sauvignon 22%, Cab. franc

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.

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 délicat, en bouche les tanins sont soyeux, arôme de petits fruits rouge. Garde potentielle 10 ans dans une bonne cave.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des Grands Vins de France à Macon

Le Monde

"" Sa jeunesse transpire, avec ses défauts (il est encore un peu serré) mais surtout avec ses qualités : il est tonique, plein, riche et bien élevé. Sa trame harmonieuse, bien faite, s'achève en bouche tranquillement, et sa longueur prouve qu'il a de beaux jours devant lui.""

Remi Barroux, Stéphanie Dart et Laure Gasparotto - 20/04/2025, Le Monde