



Mélodie de Franc Lartigue 2022

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Vin rouge rond et souple 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 2022 en Bordeaux a donné une récolte faible mais bien mures et des vins concentrés et aromatiques.

SITUATION

Saint-Emilion secteur Lartigue

TERROIR

Graveleux siliceux

À LA VIGNE

Le Chateau Franc Lartigue est certifié haute valeur environnementale depuis 2014, aucun désherbage chimique, aucune utilisation de produits CMR dans nos vignes. Travail du sol et plantation de couvert végétal, pour la structuration de nos sols.

VENDANGES

Début des vendanges le 20 septembre 2022

VINIFICATION

Vinifié en cuve inox thermorégulée de façon traditionnelle.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet sauvignon 10%

14 % 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

Robe brillante rouge rubis, en bouche nous retrouvons la rondeur du merlot avec des tanins soyeux et fins. En bouche fraîcheur et fruité. Belle longueur en bouche sur une finale harmonieuse.

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.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles