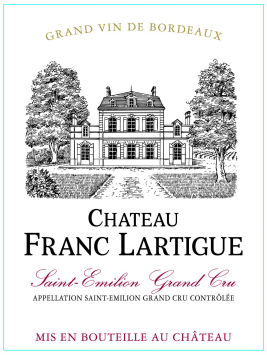

Château Franc Lartigue 2018

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

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

TERROIR

Sables et graves.

À LA VIGNE

Sols travaillés un rang sur deux, avec enherbement, pas de désherbage chimique. Traitement en lutte dite raisonnée.
Propriété certifiée haute valeur environnementale niveaux 3.

VINIFICATION

Après la récolte un trie 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 70%, Cabernet franc 15%, Cabernet sauvignon 15%

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

Les conditions de bonne garde des vins imposent d'avoir une cave fraiche 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

2 à 3 ans

Vignobles Marcel Petit
2 La Rouchonne, 33330 Vignonet
Tel. 0557403303 - contact@vignobles-petit.com
www.vignobles-petit.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.