



Château Franc Lartigue 2019

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Vous aimez les vins fins et élégants aux tanins soyeux et persistant, vous le trouverez dans ce très beau cru.

PRÉSENTATION

Créé en 1880 cette Propriété de 7.5 ha sur la commune de Saint-Emilion a été reprise en 1988 par la famille Petit.

LE MILLÉSIME

Une belle année qui comblera les amateurs de beaux vins. À laisser vieillir 1 à 2 ans. Pour les plus impatients, passer en carafe pour bien l'aérer avant de servir.

SITUATION

Saint-Emilion secteur Lartigue

TERROIR

Sables et graves.

À LA VIGNE

Sols travaillés un rang sur deux, avec enherbement, pas de désherbage chimique. Traitement en lutte dite raisonnée pas d'utilisation de produits Phytosanitaires classés CMR. Propriété certifiée haute valeur environnementale niveau 3.

VENDANGES

25 septembre 2019

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%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 15%

13 % 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 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

5 à 10 ans



DÉGUSTATION

rouge rubis au nez très fin de petits fruits rouge, en bouche une attaque franche aux tanins élégants légèrement toasté par l'élevage en barriques.

ASPECT VISUEL

Robe rubis brillant

AU NEZ

Fruit rouges

ACCORDS GOURMANDS

S'accorde très bien avec les viandes rouges ou blanches ainsi qu'avec les volailles. Vous pourrez également l'apprécier avec des fromages.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

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