Château Fleur Lartigue, Saint-Émilion Grand Cru



Familie landgoed van 6 ha, naast het kasteel Monbousquet, ten zuiden van Saint-Émilion. 80% merlot en 20% cabernet sauvignon werden gedurende één jaar op eikenhouten vaten gerijpt. Aroma's van brioche en toast en een vol, rijk mondgevoel.

Oorsprong: Het ligt in het zuiden van Saint-Émilion, vlakbij Château Monbousquet. Dit familiebedrijf van 6 hectare profiteert van een uitzonderlijk terroir, kenmerkend voor de appellatie Saint-Émilion Grand Cru. De wijngaarden zijn aangeplant op klei-kalkbodems, ideaal voor de teelt van Merlot en Cabernet Sauvignon. Het klimaat van de regio, beïnvloed door de Atlantische Oceaan, biedt optimale omstandigheden voor de rijping van de druiven, waardoor de wijnen een grote aromatische complexiteit en een mooie structuur krijgen.

Druiven: 80% merlot, 15% cabernet-franc & 5% cabernet-sauvignon

Vinificatie: We volgen traditionele methoden, maar integreren ook moderne technieken om de kwaliteit te garanderen. De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig gesorteerd. De gisting vindt plaats in thermogeregelde roestvrijstalen tanks, gevolgd door een rijping van een jaar in eikenhouten vaten. Door deze rijping in vaten ontwikkelt de wijn complexe aroma's van vanille, toast en kruiden, terwijl de tannines verfijnd worden.

Degustatie: Hij verleidt door zijn complexiteit en elegantie. Met een diepe robijnrode kleur biedt hij een neus rijk aan aroma's van rijpe rode vruchten, viooltjes en geroosterde tonen. In de mond onthult hij een mooie structuur met zijdezachte tannines en een lange afdronk. De tonen van geroosterde brioche en rode vruchten vermengen zich harmonieus en zorgen voor een evenwichtige en genereuze smaakbeleving. Deze wijn is een uitstekende vertegenwoordiger van de grote wijnen van Saint-Émilion, die kracht en finesse combineren.

Bewaarpotentieel: 8-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij gegrild rood vlees en rijke gerechten met saus. Hij past ook perfect bij gerijpte kazen en diverse vleeswaren.

- Kalfsgebraad met champignons "archiduc"
- Hertenbiefstuk
- ...