Château Fleur Lartigue, Saint-Émilion Grand Cru



Propriété familiale de 6 ha située à côté du Château Monbousquet, dans le sud de Saint-Émilion. Merlot (80%) et cabernet sauvignon (20%) sont élevés un an en fûts de chêne. Notes de brioche toastée, bouche ample et généreuse.

Origine: Il se situé dans le sud de Saint-Émilion, à proximité du Château Monbousquet. Ce domaine familial de 6 hectares bénéficie d'un terroir exceptionnel, caractéristique de l'appellation Saint-Émilion Grand Cru. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires, idéaux pour la culture du Merlot et du Cabernet Sauvignon. Le climat de la région, influencé par l'océan Atlantique, offre des conditions optimales pour la maturation des raisins, conférant aux vins une grande complexité aromatique et une belle structure.

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

Vinification: On suit des méthodes traditionnelles, tout en intégrant des techniques modernes pour garantir la qualité. Les raisins sont récoltés à la main et triés rigoureusement. La fermentation se déroule en cuves inox thermorégulées, suivie d'un élevage d'un an en fûts de chêne. Cet élevage en barriques permet au vin de développer des arômes complexes de vanille, de toast et d'épices, tout en affinant ses tanins.

Dégustation: Il séduit par sa complexité et son élégance. Avec une robe rubis profonde, il offre un nez riche en arômes de fruits rouges mûrs, de violette et de notes toastées. En bouche, il révèle une belle structure avec des tanins soyeux et une finale persistante. Les notes de brioche toastée et de fruits rouges se mêlent harmonieusement, créant une expérience gustative équilibrée et généreuse. Ce vin est un excellent représentant des grands vins de Saint-Émilion, alliant puissance et finesse.

Potentiel de garde: 8-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin se marie à merveille avec des viandes rouges grillées et des plats en sauce riches. Il accompagne également parfaitement les fromages affinés et les charcuteries variées.

- Rôti de veau aux champignons (« archiduc »)
- Noisettes de chevreuil
- ...