Sarget de Gruaud Larose, Saint-Julien



Ce deuxième vin d'un ténor de Saint Julien reflète avec éclat l'élégance de Saint-Julien en associant la profondeur du Médoc à une approche plus accessible et gourmande. Il séduit par son équilibre entre fruit généreux, finesse tannique et expression authentique de son grand terroir d'origine.

Origine: Ce vin est issu de parcelles de plus jeunes vignes situées sur les croupes graveleuses de l'appellation Saint-Julien, au cœur du Médoc. Ces sols de graves garonnaises, associés à la proximité de l'estuaire de la Gironde, favorisent un excellent drainage et une maturation régulière des raisins, apportant concentration, fraîcheur et élégance.

Encépagement: 65% cabernet-sauvignon, 21%% merlot, 12% cabernet franc & 1% petit verdot

Vinification: Les raisins sont récoltés à parfaite maturité puis triés avec soin avant une vinification parcellaire en cuves. Les fermentations et macérations sont conduites pour préserver la pureté du fruit tout en extrayant en douceur couleur et structure. L'élevage se poursuit durant environ 12 mois en barriques de chêne français, dont une proportion de bois neuf adaptée au millésime afin de préserver l'équilibre et le raffinement du vin.

Dégustation: Le nez s'ouvre sur des arômes de cassis, de mûre, de cerise noire et de violette, complétés par des notes de cèdre, d'épices douces et de torréfaction discrète. La bouche est souple et harmonieuse, portée par des tanins fins et une belle fraîcheur.

Potentiel de garde: 8-14 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin accompagne idéalement un magret de canard, une côte de bœuf grillée, un gigot d'agneau rôti ou encore des fromages affinés à pâte dure.