

DRINKS.

Château Malartic Lagravière Pessac-Léognan AOC Cru Classé 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50002920
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordeaux
Embouteilleur	Château Malartic-Lagravière, 43 Avenue de Mont de Marsan, 33850 Léognan, France
Marque	Château Malartic-Lagravière
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes de cerises noires, de fèves de cacao et de réglisse. La bouche est crémeuse et élégante avec des tanins soyeux et une acidité bien intégrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	39 % Merlot, 56 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot triés à la main et élevés en fûts de chêne français
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes, grillades, fromages, veau et bœuf, pizzas & pâtes

Description

Le Domaine de Lagravie est connu depuis toujours pour son excellent terroir. Le comte Hippolyte de Maurès de Malartic l'a acheté à la fin du 18ème siècle. Il avait auparavant servi les rois de France en tant qu'amiral et s'était particulièrement illustré pour sa bravoure en 1756 lors de la bataille de Québec. Après avoir acheté le domaine en 1850, Madame Arnaud Ricard y ajouta le nom de 'Malartic' en hommage aux propriétaires précédents. Jusqu'aux années 1950, le vignoble a pris de l'ampleur avec l'achat de nouvelles vignes. La famille Marly fut la dernière de la lignée des Ricard à diriger le domaine jusqu'en 1990. Fin 1996, une nouvelle ère s'est ouverte pour le Château Malartic-Lagravie avec la famille Bonnie. Le terroir de Graves de 5 hectares, lieu de naissance des vins de Bordeaux, est situé sur une colline avec un sol de galets et de calcaire, planté de Merlot, de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc, de Sauvignon, de Sémillon ainsi que d'une petite part de Petit Verdot. En 1996, le Château Malartic-Lagravie a été le premier domaine viticole à installer un système de transport des raisins fonctionnant uniquement par gravitation. Les vins du château sont vinifiés dans 20 fûts en acier inoxydable et 10 fûts en chêne à température contrôlée. Environ un bon quart à un tiers des fûts sont remplacés chaque année par des fûts neufs provenant des meilleurs tonneliers. L'année 2020 a été marquée par un début de saison très doux, le printemps se montrant plutôt frais, voire glacial. Cela a changé dès le mois d'avril, qui était très chaud, et a donné lieu à des floraisons régulières. L'été a été très chaud, sec et ensoleillé, avec de fortes pluies en août. Grâce à une vinification minimaliste, les arômes de fruits purs ont pu être conservés et intensifiés. Les vins présentaient tous les meilleures caractéristiques d'un vintage fantastique. Le Merlot offre une profondeur soyeuse rarement atteinte. Le Cabernet ajoute des profils aromatiques au vin. L'élevage de 18 mois sur lies fines en barriques a favorisé le développement de tanins fins.