

Collection personnelle

Mr Francois-L Vuitton



« Ce vin est l'un de mes Grands Bordeaux favoris. J'ai demandé à son propriétaire de me dédier une cuvée privée, comme l'apogée d'un savoir-faire, et une délicieuse invitation aux plaisirs partagés. »

Francois-L Vuitton



CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE (GRAND CRU CLASSÉ DE PESSAC-LÉOGNAN)

Le Château Malartic-Lagravière est l'un des seuls Grands Crus classés en blanc et en rouge. Il traduit un remarquable travail digne de son splendide terroir. L'équilibre entre puissance et souplesse lui vaut l'admiration d'amateurs du monde entier.

Sol : Graves sèches et argileuses. Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Surface : 46 hectares

Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc

Viticulture : Conduite raisonnée de la vigne (certification en agriculture raisonnée depuis 2008 et High Environmental Value (HEV) en 2015). Labour intégral du vignoble pour éliminer l'utilisation d'herbicide. Traitements raisonnés. Mesures de lutte intégrée. Vendanges manuelles.

Vinification : Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées.

Élevage : 15 mois en barriques de chêne

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Malartic-Lagravière 2010 » dégage des arômes de fruits noirs mûrs, avec une belle fraîcheur. La bouche développe une très belle trame, veloutée, charnue sur des arômes de fruits rouge et noirs, de tabac et d'épices, avec une pointe mentholée. L'ensemble montre un bel équilibre, très gourmand et structuré à la fois avec des tanins souples. Belle longueur et très bel équilibre d'ensemble.