

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. »

François-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 : 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 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 2014 » présente une robe rouge jeune et intense, ainsi qu'un nez très fruité, légèrement boisé avec des notes d'épices et de tabac blond. Les merlots sont d'une grande pureté de fruit. Ronds et mûrs, ils se montrent charmeurs et d'une belle structure. Les Cabernets sont de très bonne qualité, avec une belle qualité de tannins, soyeux et amples. Le travail de vinification et d'élevage, tout en douceur, permet d'aboutir à un millésime de belle facture, avec une élégante structure et un fruit croquant.