

Collection personnelle

Mr François-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 LASCOMBES (GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX)

Dix générations ont contribué à l'héritage du Château Lascombes, Grand Cru Classé en 1855. Toutes ont œuvré à l'excellence de ses vins. Fin et harmonieux, il révèle le caractère gracile de l'appellation Margaux.

Sol : Croupe graveleuse (Cabernet Sauvignon et Petit Verdot), graves argileuses (Merlot et Cabernet Sauvignon), parcelles argilo-calcaires (Merlot)

Surface : 112 hectares

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Viticulture : Effeillage, vendanges en vert

Vinification : Maîtrise des températures, cuves en bois et inox, travail parcelle par parcelle et cépage par cépage

Élevage : 16 mois dans 100% de barriques d'un vin

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Lascombes 2010 » offre une robe pourpre intense et brillante, ainsi qu'un nez ouvert, épicé et fruité, voire floral. Les griottes apportent toute leur fraîcheur à ce nez très aromatique. L'attaque est franche et vive avec des fruits croquants, une pointe de vanille et de torréfaction. Un agréable milieu de bouche mêle rondeur et gras, avec des tanins fondus. On découvre une belle persistance aromatique et beaucoup de fraîcheur.