

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 : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

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 2012 » séduit par son nez subtil et délicat, mentholé sur un bouquet de fruits noirs épicés. En bouche, la matière est pleine de raffinement, avec de jolis notes de prune et de coing. Très ronde et puissante, la bouche s'ouvre sur des tanins fondus et un peu serrés. La finale est longue et persistante.