

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 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 : 7 hectares

Cépages : 80% Sauvignon, 20% Sémillon

Vinification : Pressurage lent et fermentation en barrique à 20-22°C.

Élevage : 10 mois sur lies en barriques de chêne français

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Malartic-Lagravière 2016 » est l'expression même de la mosaïque de terroirs de Malartic, chaque parcelle révélant toute sa personnalité. Un beau vin blanc de Pessac-Léognan, dans une très grande année ! Un vin ample avec une belle fraîcheur, une trame raffinée. L'attaque est vive et ample, le vin se développe en bouche sur des arômes de pêches, poires et de fleurs. C'est un vin très gourmet, qui ravive vos papilles avec sa finale sur la fraîcheur.