



CHÂTEAU
FERRAND-LARTIGUE

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHATEAU FERRAND LARTIGUE
AOC SAINT EMILION GRAND CRU



Terroir	Argilo-calcaire à flanc de coteaux et argilo-sableux
Encépagement	80% Merlot et 20% Cabernet Franc
Densité	6.600 pieds / ha
Age Moyen	30 ans
Surface	Vignes rouges 5 ha
Vinification	Macération de 20 à 45 jours selon dégustation
Elevage	En barrique Durant 14 à 18 mois (60% bois neuf chêne français)
Dégustation	Couleur rouge soutenue. Arômes intenses de fruits rouges au nez, souligné par des nuances de tabac et des notes grilles et épicées. En bouche, l'attaque est soyeuse, la matière offre une belle persistance aromatique avec beaucoup de raffinement. Les tanins sont présents et parfaitement fondus. Le vin affiche sa personnalité et impose sa finesse, son élégance et sa minéralité.
Accord mets & vin	Un flacon d'exception pour les amateurs de gastronomie française et de bons moments : d'un tournedos Rossini à un cigare entre amis...
Conditionnement	Bouteille de 75 cl en carton ou en caisse bois de 6 bouteilles couchées

Propriété viticole certifiée Exploitation de Haute Valeur Environnementale
Niveau 3 depuis 2012

