Wijnfiche

Château Lafont Menaut Rouge | Pessac-Léognan France (GRAVES) — 2022

Domaine

Ch. Lafont Menaut

Château Lafont Menaut is gelegen in het hart van Pessac-Léognan in de stad Martillac, 15 km ten zuiden van Bordeaux. Hun wijngaarden liggen in de buurt van de Crus Classés van Latour-Martillac en Smith-Haut-Lafitte. In de 18e eeuw behoorde het domein toe aan Charles de Secondat (Baron de Montesquieu), een beroemde schrijver en wijnmaker. Begin jaren '90 van de vorige eeuw heeft Philibert Perrin, reeds actief op het landgoed van Château Carbonnieux, zich geëngageerd voor een herbeplanting van de wijnstokken om op die manier nieuw leven te blazen in de voorouderlijke wijngaard. De wijngaarden met een totale oppervlakte van 14 hectare profiteert optimaal van de combinatie van een goede geografische ligging en de uitzonderlijke oriëntatie.

Vinification

Récoltée manuellement, la vendange est rigoureusement triée avant la mise en cuve. Vinifié et élevé avec les mêmes soins que les grands crus de l'appellation, le Château Lafont Menaut est élevé en barrique pendant 14 mois avant l'assemblage définitif.

Dégustation

Robe brillante, assez dense, rouge grenat. Bonne intensité au nez. Le premier nez laisse apparaitre des arômes de fruits rouges et de cerise noire. A l'agitation des parfums de vanille et des notes épicées sont présentes. Le grillé du bois est discret et élégant. L'attaque est agréable, puis une belle structure tannique envahit le palais en milieu de bouche. Il y a un bel équilibre entre la rondeur et la puissance. L'ensemble est aromatique avec des notes de fruits noirs, épicées puis de grillé en fin de bouche. La finale est assez longue et laisse apparaitre un vin de belle garde encore sur sa jeunesse, mais qui pourra se déguster pendant une décennie. A déguster lors d'un repas convivial sur des viandes rouges ou blanches, fromage à pâte dure, desserts à base de chocolat.

Mets adaptées

Viande - rouge | Faisan | Viande - grillé | Poisson - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (45%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +5-7
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

