Wijnfiche

Le Comte de Malartic Blanc | Pessac Léognan
France (GRAVES) — 2020

Domaine

Ch. Malartic lagraviere

Het Domein Lagravière is befaamd vanwege zijn uitstekend terroir en zijn bekende "heuveltje" van grind. Ter ere van de Graaf Hippolyte de Malartic, admiraal in dienst van de koning van Frankrijk en eigenaar van het domein, werd het château in de 18e eeuw herdoopt in Malartic-Lagravière. Sinds 1996 is het domein eigendom van het Belgische koppel Michèle en Alfred-Alexandre Bonnie die het landgoed volledig renoveerden. Zij zorgden ervoor dat Château Malartic Lagravière een waardige plaats kreeg onder de grote Bordeaux wijnen. De wijnen van Château Malartic Lagravière zijn gekend over de hele wereld omwille van hun complexiteit, kracht, elegantie en evenwicht.

Vinification

Les dates de récolte du Sauvignon Blanc et du Sémillon étaient respectivement du 25 août au 2 septembre et du 3 au 7 septembre 2020. Après la récolte manuelle, suit une pression douce et une fermentation en fûts de chêne, dans le but de favoriser une bonne intégration des arômes boisés. Après la vinification, le vin mûrit ensuite dans les caves du domaine. Il repose pendant 12 mois en chêne français, dont environ 1/4 de nouveaux fûts et 3/4 de fûts réutilisés. Le vin reste en contact avec les lies et le bâtonnage est effectué au moment approprié.

Dégustation

Le Comte de Malartic est le nouveau nom du second vin du Château Malartic Lagravière. Le vin jaillit du verre avec des notes citronnées vives telles que le citron fraîchement pressé, le zeste de lime, le pamplemousse et les cailloux humides. On trouve également des notes de poire confite et de muscade. En bouche, ce vin a un corps moyen avec une sensation légèrement visqueuse. Des saveurs d'agrumes vives accompagnent le vin vers une finale fraîche et désaltérante.

Mets adaptées

Poulet | Huîtres - gratinée | Moules | Crevettes grillées | Risotto

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (70%), Sémillon (30%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Aromatique frais

