

## PESSAC LEOGNAN CHATEAU LA GRAVE MARTILLAC Rge 2019

vous découvrez des arômes fruités et épicés. L'attaque en bouche est délicate, souple, bien construite, sur des notes de fruits rouges avec un boisé



**Référence :** 420175

**Prix :** 28.40 €

### **Descriptif :**

## PESSAC LEOGNAN CHATEAU LA GRAVE MARTILLAC Rge 2019

Lagrange-Martillac est le **second vin du Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves depuis 1953**. Le domaine doit son nom à la tour qui se dresse dans la cour d'honneur du château. Elle est le vestige d'un fortin bâti au 12e siècle par les ancêtres de Montesquieu. L'ouvrage occupe alors une position stratégique et contrôle la route reliant Bordeaux à Toulouse. Les pierres du fortin serviront à édifier l'actuel château à la fin du 18e siècle.

Le nom de Lagrange-Martillac fait référence à **ce magnifique terroir de graves qui caractérise ce domaine de la commune de Martillac**. Issu d'une sélection parcellaire, **le second vin bénéficie des mêmes soins que le Grand Vin**. Vendangée à la main, chaque parcelle est vinifiée séparément et les vins sont ensuite élevés en barriques de chêne français. **Latour-Martillac est l'un des six domaines classés à la fois en rouge et en blanc**

notes de dégustation :

Sa couleur est d'un beau rouge profond, vous découvrez des arômes fruités et épicés. L'attaque en bouche est délicate, souple, bien construite, sur des notes de fruits rouges avec un boisé élégant et raffiné La fin de

bouche présente une grande finesse, les tannins sont fins et apportent un équilibre très agréable.

cépages , 60% Cabernet Sauvignon, ,40% Merlot,densité 7200 pieds/ha, vignes de 15 ans ,sur terroir graves günziennes du Quaternaire, situées sur le plateau dominant le village de Martillac les vignes sont en culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée.

Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage, les vendanges sont parcellaires et manuelles, vinification pour la fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,élevage 12 mois en barrique de chêne français (dont 25% neuves)

accords : Pâté de chartres. Pâté de lapin de garenne à la mode de gisors,oeufs brouillés aux truffes,viande rouge légère, viande blanche ( Lapin à la moutarde)filet mignon de porc aux girolles,Dessert aux fruits rouges ( Granité au cassis, soupe de fruits rouges)

T°S: 16°C

G: 2025 - 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)