

Technische Fiche

LA RÉSERVE DE MALARTIC

SPECIFICATIES

- Kleur: Kardinaals rood & diep gekleurd.
Neus: Zwart fruit, mineraal, zwarte peper, laurier, vanille & heel fijn hout.
Mond: Krachtige aanzet op zwart fruit, tannines van hoge kwaliteit die nog deels moeten versmelten met de tijd, mineraal, lange finale op het fruit.

SOMMELIER TIPS

Tweede wijn van Château Malartic-Lagravière, Grand Cru Classé de Graves.
Het domein Lagravière werd in 1803 gekocht door Pierre de Malartic. Eind 1996 - na een passage bij het Champagnehuis Laurent Perrier, besluit het Belgisch koppel Alfred-Alexandre & Michèle Bonnie het Château over te nemen. Ze zorgen onmiddellijk voor een grondige metamorfose. In 2003 worden ze hierin bijgestaan door hun zoon Jean-Jacques.
Het domein strekt zich uit over 53 hectare & bestaat uit kiezelhoudende bodem alsook klei. De ondergrond is fossiele kalksteen vermengd met klei.
Ideaal bij gegrild rood vlees, lamsfilet, hert, everzwijn, eend met kersen & hazenrug Arlequin.
Serveren op 18°C.

DRUIF

50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 3 % Cabernet Franc & 2 % Petit Verdot

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Pessac-Léognan

CLASSIFICATIE

AOC Pessac-Léognan

ALCOHOL PERCENTAGE

13,5 %

