



Château Malartic Lagravière
Grand Cru Classé
2001
Pessac-Léognan
rouge

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Pessac-Léognan
Encépagement :	45 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Graves sèches sur calcaire coquillé et veines d'argiles
Situation :	En plateau
Production moyenne :	200000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	3 à 5 semaines en cuves inox et bois thermorégulées
Elevage :	22 mois en fût de chêne (50 % fûts neufs)
Vinificateur :	Michel Roland
Propriétaire :	M. et Mme Bonnie

Analyse

Visuel :	Robe grenat – pruneaux à reflets très légèrement orangés.
Olfactif :	Le nez libère des senteurs de pruneaux mêlées à des notes légèrement viandées. A l'aération, il gagne en complexité, des fragrances de truffes noires, de sous-bois, de cuir, de cigare apparaissent. C'est noble et racé.
Gustatif :	L'attaque est fine, élégante. La puissance s'installe lentement en bouche. Les saveurs fruitées, épicées sont tapissantes. Le volume gagne en bouche avec beaucoup de classe. Les tanins sont précis, fins et serrés. Superbe finale douce, pure.
Global :	Un Grand Vin !

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2015 voire davantage
Prix estimé à ce jour :	45.00 €TTC – Tarif Club : 39.80 € TTC
Accords mets - vin :	Dos de cabris ou carré d'agneau au four sur lit d'ail en chemise, sauce fine aioli
Service :	A carafer 45 mn avant de servir à 18 °C