





ACQUISTATO IL .....

## Château Malartic Lagravière Grand Cru Classé 2019

## 2019

## Bel corpo, tannini fini e raffinati



La Vigna

**Terreno** Mix di diversi terreni, tra cui argilla, calare, giaia

**Esposizione** Allevamento Densità imp. **II Vino** 

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Bordeaux

55.9% Cabernet Sauvignon, 41,3% Merlot, Uve

2,8% Cabernet Franc

Gradazione 14% vol Temp. Servizio

18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Aromi molto complessi di bacche scure, funghi, terra, fiori e incenso. Anche pietra frantumata. Corposo con tannini molto fini e raffinati che sono carezzevoli e bellissimi. È molto, molto lungo e persistente nel finale, con sapori sottili e complessi.

Con l'età, questo vino sarà sempre più bello.

L'area è quella di Pessac-Léognan, regione di Bordeaux. Qui Château Malartic-Lagravière dispone di un vigneto di circa 73 ettari, 64 dei quali sono dedicati ai vitigni rossi della AOC. Questo vino in particolare nasce da un assemblaggio di 55,9% di Cabernet Sauvignon, 41,3% di Merlot e una piccola porzione di Cabernet Franc. Vendemmia selettiva e manuale delle diverse varietà giunte a completa maturazione, la vinificazione si svolge in piccoli tini troncoconici di legno e acciaio inox termoregolati. Al termine della trasformazione, poi, il vino matura per circa 18 mesi sulle proprie fecce fini in botti di rovere francese. Di queste, circa il 65% sono di legno nuovo. Rosso rubino con riflessi granato, questo Pessac-Léognan rivela fin da subito aromi molto complessi di bacche scure, funghi, terra, fiori e incenso. Con il passare dei secondi, poi, grazie alla interazione con l'ossigeno, compaiono anche richiami di minerali estremamente fini ed eleganti. In bocca, infine, si scopre un vino caratterizzato da un bel corpo, con tannini fini e raffinati. Bellissimi. Il finale, poi, è molto, molto lungo, con sapori sottili e complessi allo stesso tempo. Buono già oggi, con il passare degli anni questo rosso bordolese saprà regalare ancora molte soddisfazioni. L'importante è scegliere la serata giusta, con una cena tutta a base di carne. Un arrosto di manzo, per esempio, o un primo piatto goloso e ricco di ragù.

La storia di Château Malartic-Lagravière risale addirittura al XVII secolo, quando il Conte Hippolyte Maurès de Malartic, ammiraglio del Re di Francia - acquista Domaine de la Gravière. La proprietà viene ceduta solo nel 1997 ai coniugi Bonnie, originari del Belgio, che prendono la decisione di investire in questa tenuta, rinnovandola interamente. Oggi è il figlio Jean-Jacques a guidare la proprietà, con l'aiuto del famoso enologo Michel Rolland. Anche per questo i vini di Château Malartic-Lagravière riscuotono una grande ammirazione da parte degli intenditori del mondo intero. Lo Château coltiva i suoi vigneti secondo i principi dell'agricoltura sostenibile ed è certificato Haute Valeur Environnementale di 3° livello. Il suo vigneto si estende su 71 ettari, con piante di età media superiore ai 30 anni.