

## Château Queyron Lartigue

"Un Saint-Emillion prêt à déguster"



L'accord parfait

Agneau et champignons en sauce

Autres accords : Tanins

## Château Grand Lartigue Cuvée & millésime

Queyron Lartigue 2015

Appellation **AOP Saint-Emilion** 

Région **Bordeaux** 

Le domaine

Fruité
Epice
Puissance
Complexité
Tannique



Une robe grenat qui s'étire sur des reflets tuilés, signe de son évolution



Jolies notes de mûrs confites et de pruneaux, puis une trame plus fumé et toasté se dévoile



L'attaque est ronde et suave, avec des notes confiturées. La finale rappelle la truffe

## Informations techniques



Merlot, Cabernet-Franc



Alcool 14%



Température idéale **18°C** 

## Vigneronnes et vignerons...

Ce joli domaine d'environ 5 hectares a été acquis par Maxime Bontoux qui a su le moderniser et y produire des Saint-Émilion bien plus modernes. Ici, le travail entre la fraîcheur des jus et l'élevage en barrique est particulièrement contrôlé. Cela donne toujours un bel équilibre.



