

Château Vieux Lartigue



A.O.C : *Saint Emilion Grand Cru*

Propriétaire exploitant : *SC du Château Vieux Lartigue*

Responsable : *M. Philippe LAURET*

Date de création : 1964

Production moyenne : 285 Hl Soit 38 000 bouteilles

Superficie : 6Ha 14a 50ca

Encépagement : Merlot – 80% ; Cabernet Franc – 20%

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement moyen : 42.5 Hl/Ha

Climat : Océanique

Sols /Sous sols : Sableux – Graveleux

Conduite du vignoble : Agriculture raisonnée, enherbement 1 rang sur 2, labour 1 rang sur 2, tous types de travaux en vert, amendement organique compensateur

Vinification - Fermentation : Sélection parcellaire, Vendanges Manuelle, cuves inox thermorégulées, cuvaison de 25 jours, micro - oxygénation

Elevage : 40% fûts neufs, 60% fûts d'un vin, d'une durée de 12 mois

Imaginez un petit vignoble niché au cœur du Bordelais, première région productrice de Vins Fins au monde.

Découvrez un territoire privilégié où, avec une surface moyenne inférieure à 10 ha, les domaines sont à taille humaine.

Dégustez un Vin qui peu procurer des émotions olfactives et gustatives séduisantes, intenses, complexes, inégalables mais ces émotions sont liées autant aux caractéristiques organoleptiques du flacon que vous délectez qu'à la symbolique du Vin.

En effet, le Vin fait partie intégrante de notre culture, il accompagne les moments les plus joyeux de notre existence, il grandit notre cuisine, il délie les langues, appelle le rire, donne de l'esprit, il console, guérit, enchante, caresse l'âme et scelle les amitiés. Il fixe le temps en son millésime tout en traversant les âges, il porte en son sein l'expression d'un terroir, le fruit du travail des générations passées et l'espoir pour celles à venir.