



CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE

PRODUIT

Présentation

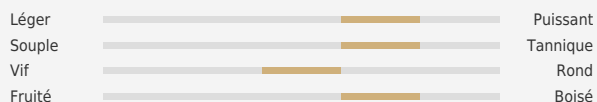
Le millésime 2020 du domaine emblématique de l'appellation Pessac-Léognan séduit par sa structure élégante et son achèvement remarquable. Issu d'un assemblage prestigieux — majoritairement de Cabernet Sauvignon (≈50 %) et Merlot (≈47 %) — le vin est élevé sur lies fines avec 65 % de bois neuf, révélant un terroir de graves sèches et argileuses sur sous-sol calcaire. Il s'affirme comme un grand vin qui combine puissance et fraîcheur, destiné aux amateurs de grands Bordeaux.

Dégustation

La robe profonde, presque pourpre, annonce une belle densité. Au nez, émergent des mûres, des cassis, puis des touches de tabac, d'encens, de réglisse et de pierre chaude. En bouche, la texture est veloutée, les tanins précis et mûrs, soutenus par une trame acide qui apporte nervosité et élégance. Le fruit est dense, la finale longue et saline — un équilibre rare entre force et finesse.

Un vin d'émotion, à savourer dès maintenant après un carafage mais aussi à garder quelques années en cave.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Jef Leve : 96/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot