

**Le Comte de Malartic Blanc | Pessac
Léognan
Frankrijk (GRAVES) — 2020****Domein****Ch. Malartic Lagravière**

Het Domein Lagravière is befaamd vanwege zijn uitstekend terroir en zijn bekende "heuveltje" van grind. Ter ere van de Graaf Hippolyte de Malartic, admiraal in dienst van de koning van Frankrijk en eigenaar van het domein, werd het château in de 18e eeuw herdoopt in Malartic-Lagravière. Sinds 1996 is het domein eigendom van het Belgische koppel Michèle en Alfred-Alexandre Bonnie die het landgoed volledig renoveerden. Zij zorgden ervoor dat Château Malartic Lagravière een waardige plaats kreeg onder de grote Bordeaux wijnen. De wijnen van Château Malartic Lagravière zijn gekend over de hele wereld omwille van hun complexiteit, kracht, elegantie en evenwicht.

Vinificatie

De oogstdata van de Sauvignon Blanc en Sémillon waren in 2020 respectievelijk 25 augustus - 2 september en 3 - 7 september. Na de handmatige oogst volgt een zachte persing en fermentatie in houten vaten, met als doel een goede integratie van de houtaroma's te bevorderen. Na de vinificatie rijpt de wijn verder in de kelders van het domein. Hij rust gedurende 12 maanden in Franse eik waarvan ongeveer 1/4de nieuwe en 3/4de hergebruikte vaten. De wijn blijft in contact met de gistcellen en bâtonnage wordt ten gepaste tijde uitgevoerd.

Smaak

Le Comte de Malartic is de nieuwe naam voor de tweede wijn van Ch. Malartic Lagravière. De wijn springt uit het glas met levendige citrustoetsen zoals vers geperste citroen, zeste van limoen, pompelmoes en natte kiezelstenen. Daarnaast ook wat gekonfijte peer en nootmuskaat. In de mond heeft deze wijn een gemiddelde body met een licht visceus mondgevoel. Levendige citrusmaken begeleiden de wijn naar een frisse, watertandende afdronk.

Gerechten

Gevogelte - Kip | Oesters - gegratineerd | Mosselen | gamba's - gegrild | Risotto

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (70%), Sémillon (30%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

