



DANIELLE ET RICHARD DUBOIS

Vignerons Oenologues : Château Bertinat Lartigue

St. Sulpice De Faleyrens 33330 St. EMILION France.

0:0557247275 Fax:05 57744543

Courriel:DUBRICRU@AOL.COM

CHATEAU BERTINAT LARTIGUE SAINT EMILION

Comme pour notre Orisse du Casse ce cru voit son origine sur la commune de Saint Sulpice de Faleyrens, village au pied des coteaux de Saint EMILION.
Ici le cépage Merlot donne l'expression même du terroir(sol sableux sur grave ferrugineuse« crasse de fer »):



Un vin fin.

Un vin élégant.

Un vin délicat.

Un vin souvent assez gras.

Ces qualités ont souvent permis de qualifier ce vin de vin « féminin ».

Toutefois nos exigences de maîtrise du rendement, de qualité de maturation de nos baies lors des vendanges, confèrent à ce cru un bon potentiel de vieillissement.

FICHE TECHNIQUE

St. EMILION: CHATEAU BERTINAT LARTIGUE

CEPAGES: 90% merlot ; 10% cabernet.

SOLS: sables 80%, graves 20%.

ELEVAGE EN FUT: de 8 à 12 mois.

CONSERVATION: garde de 10 ans.

DEGUSTATION: entre 6 et 10 ans.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE: Généralement d'une couleur rubis avec un nez de fruit rouge en vin jeune ce cru s'exprime à son maximum entre 6 et 10 ans avec:

- Un nez giboyeux et de sous bois.
- Une couleur ambrée.
- Une bouche ample, ronde et souple.
- Une impression d'élégance générale.