



Jeudi 08 Décembre 2016 dès 19h00

Dégustation de Prestige des Vins du Château Malartic-Lagravière «Cru Classé, Pessac-Léognan»

«Rien d'exceptionnel ne peut se faire sans un terroir d'exception»

Le nom évocateur de «Lagravière» souligne la grande qualité des sols de ce vignoble, reconnu pour être situé sur la plus belle croupe de graves de Léognan. Grand Cru classé de Graves en rouge et en blanc depuis le classement de 1959, cette magnifique propriété connaît un renouveau qualitatif sous l'égide de la famille Bonnie, propriétaire du cru depuis 1997.

Depuis son arrivée, la famille Bonnie apporte une attention toute particulière à l'environnement de son vignoble et aux soins qui lui sont apportés. Les 53 hectares de vignes dont 7 de blanc, se découpent en de nombreuses parcelles et s'étendent sur des sols graveleux et des sous-sols argileux de grande qualité. Composé de 45% Cabernet-Sauvignon, 45% Merlot, 8% Cabernet-Franc et 2% Petit Verdot, la variété et la proportion des cépages du vignoble de Malartic en rouge, assure au vin un gage de longévité et surtout lui confèrent une personnalité marquée par la puissance, la complexité, la finesse et surtout par une longueur en bouche exceptionnelle.

Sous la responsabilité de Jean-Jacques Bonnie, assisté des précieux conseils de Michel Rolland, le cru confirme depuis une bonne dizaine d'années, qu'il a atteint le sommet de son art et rejoint aisément les ténors de l'appellation Pessac-Léognan !

Au programme de la soirée, que des millésimes d'exception, en présence de Madame Séverine Bonnie, la charmante épouse du propriétaire du Cru.

> **Château Malartic-Lagravière
2011-2010-2009-2008-2006-2005**

Dégustation suivie d'un «dîner Vigneron»

> **Château Malartic-Lagravière rouge
2003-2000-1998**
> **Château Malartic-Lagravière blanc
2014**



Prix de la soirée : **135,00€**