

Château Lafargue

Pessac-Léognan Blanc · Cuvée Alexandre 2020

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Château Lafargue — famille Leymarie (Martillac / St-Médard-d'Eyrans)
APPELLATION	Pessac-Léognan AOC — Bordeaux (blanc sec)
CUVÉE	Cuvée Alexandre
MILLÉSIME	2020
CÉPAGES	Sauvignon Blanc majoritaire et Sauvignon Gris
ÉLEVAGE	En fûts de chêne sur lies fines (~10-12 mois)

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Alexandre, sélection parcellaire du Château Lafargue élevée en barriques sur lies fines — un Pessac-Léognan blanc expressif et racé.

Au nez

- Agrumes : pamplemousse, cédrat
- Pêche de vigne et abricot
- Fleurs blanches, notes grillées et vanillées

En bouche

- Attaque fraîche
- Structure ample et grillé de l'élevage
- Finale minérale et longue

EN UNE PHRASE

Un Pessac-Léognan blanc **expressif et racé** — agrumes, fleurs blanches et notes grillées, sur une bouche fraîche, ample et longue.

LES CÉPAGES

- **Sauvignon Blanc (majoritaire)** — fraîcheur, agrumes et tension aromatique.
- **Sauvignon Gris** — gras et complexité, il enrichit le nez et la bouche.

L'élevage en barriques sur lies apporte le gras, les notes grillées et le potentiel de garde.

ACCORDS METS & VINS

Un grand blanc de garde : jeune à l'apéritif et sur les crustacés, plus mûr sur les poissons et viandes blanches.

MER & CRUSTACÉS

- Homard
- Saint-Jacques
- Huîtres et crustacés

VOLAILLES & POISSONS

- Volaille à la crème
- Poissons nobles
- Viandes blanches

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Noix de Saint-Jacques poêlées et beurre citronné. La fraîcheur des agrumes et le grillé de l'élevage subliment la délicatesse des Saint-Jacques.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C (un peu moins froid à maturité).
- **Verre** — un verre à vin blanc, plutôt large.
- **Garde** — beau potentiel de garde, 7 à 10 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.