

Château Lafargue

Pessac-Léognan Rouge · 2019

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 (rouge)
MILLÉSIME	2019
COULEUR	Rouge
CÉPAGES	Assemblage bordelais dominé par le Cabernet Sauvignon et le Merlot
ÉLEVAGE	En barriques de chêne

NOTE DE DÉGUSTATION

Pessac-Léognan rouge, assemblage classique dominé par le Cabernet Sauvignon, élevé en barriques — structuré et racé.

Au nez

- Fruits noirs : cassis, mûre
- Notes grillées et fumées
- Épices et léger boisé

En bouche

- Structurée et dense
- Tanins présents et fins
- Finale persistante

EN UNE PHRASE

Un Pessac-Léognan rouge **structuré et racé** — fruits noirs, épices et boisé fin, porté par des tanins élégants.

LES CÉPAGES

- **Cabernet Sauvignon (dominant)** — structure, tanins et fruits noirs ; la colonne vertébrale du vin.
- **Merlot** — rondeur et fruit, il assouplit l'ensemble.
- **Cabernet Franc & Petit Verdot** — complexité aromatique et couleur (en appoint).

ACCORDS METS & VINS

Un rouge de gastronomie, taillé pour les viandes rouges et le gibier.

VIANDES & GIBIER

- Côte de bœuf
- Magret de canard
- Gigot d'agneau
- Gibier

FROMAGES & PLATS

- Fromages affinés
- Plats mijotés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Gigot d'agneau rôti et un verre à 16-17 °C. La structure du Cabernet et les épices de l'élevage tiennent tête à la puissance de l'agneau.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
- **Aération** — carafier 1 à 2 heures.
- **Garde** — beau potentiel, 8 à 12 ans.

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