



Pradel de Lavaux

PROPRIÉTAIRES



Château Martinet

SAINT-EMILION GRAND CRU

HISTOIRE :

Belle demeure du XVIII^e siècle, le Château Martinet a longtemps été un relais de chasse avant de devenir une exploitation viticole produisant l'un des crus les plus renommés de Saint-Emilion.

Plantées sur un sol sablo-graveleux d'une qualité remarquable, les vignes font l'objet d'une attention de tous les instants. Régulièrement récompensés à l'occasion de concours internationaux, les vins du Château Martinet laissent exhiler des senteurs subtiles, avec des accents de fruits rouges.

APPELLATION :

Saint-Emilion Grand Cru

COMPOSITION DU SOL :

Sablo-Graveleux

ENCÉPAGEMENT :

65% Merlot - 35% Cabernet Franc

SUPERFICIE :

17 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES :

40 ans

VENDANGES :

Manuelles

VINIFICATION :

La récolte est transférée dans les cuves en ciment équipées d'un système de contrôle de température. Après une surveillance de 2 à 3 semaines, le vieillissement s'effectue en barriques de chênes entre 15 et 18 mois.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION :

Des notes de sous-bois, de vanille et de fruits noirs au bouquet.

Rond en bouche, tanins de bon aloi qui soutiennent une finale persistante, sans agressivité.

A boire entre 16 et 18°C

ACCORDS METS/VINS :

Petit gibier, viande rouge, agneau et fromage à pâte molle.

