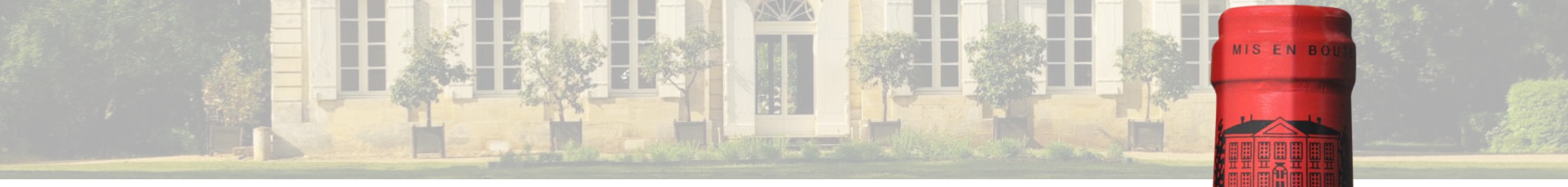
Château Martinet

SAINT-EMILION GRAND CRU



HISTOIRE

Belle demeure du XVIIIe 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 exhaler 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

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

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

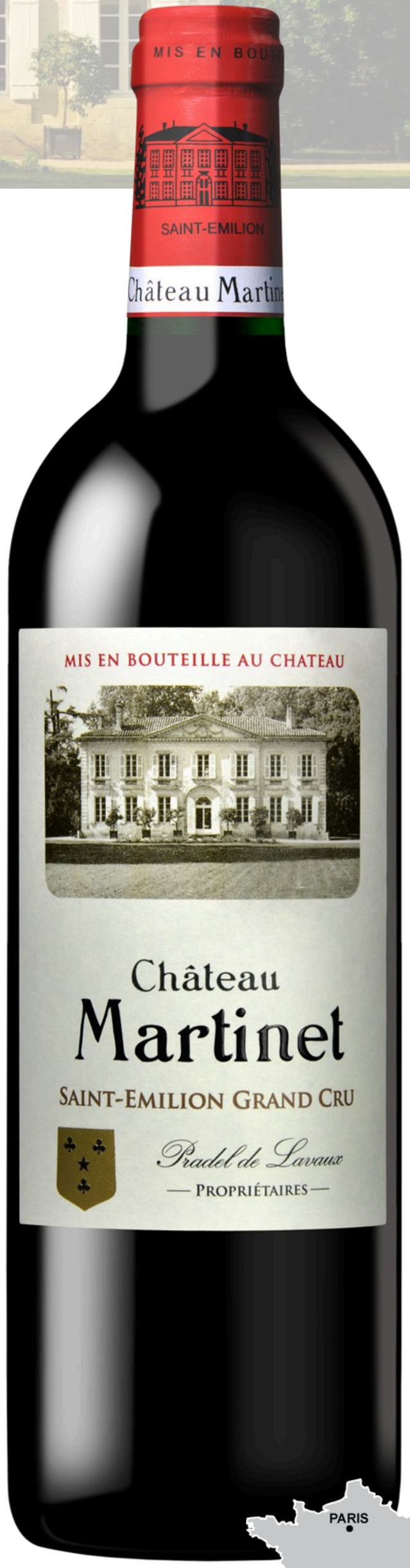
Des notes de sous-bois, de vanille et de fruits noirs au bouquet.

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.





1642
VIGNOBLES
Pradel de Lavaux

Famille Pradel de Lavaux - 64 avenue du Général de Gaulle 33500 LIBOURNE - FRANCE
+33 5 57 74 05 89 - www.pradel-de-lavaux.com - contact@chateau-martinet.com - @pradeldelavaux