



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 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

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.

