



GENÈSE

Château Martinet Saint Emilion

CUVÉE SANS SOUFRE

Histoire

La cuvée la Genèse est née d'un désir d'authenticité, de se rapprocher des origines, de se reconnecter à la nature.

Elle a pour vocation d'offrir un vin le plus proche possible de la nature. Sa composition étant réduite à l'essentiel, cette cuvée permet d'avoir une expérience exaltante d'un vin de plaisir.

Appellation

Saint Emilion

Composition du Sol

Sablo-graveleux

Encépagement

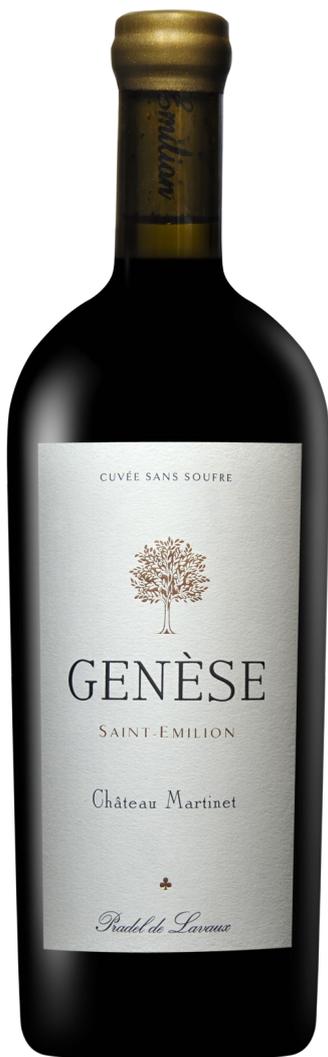
100 % Merlot

Vendanges

Manuelles sur des raisins parfaitement sains

Vinification et élevage

La récolte est transférée en cuve thermorégulées où les raisins fermenteront sous surveillance permanente (vin sans soufre). L'élevage se fait en cuve et en amphore pendant 12 mois.



Spécificité de l'amphore

L'amphore est un contenant traditionnel, symbole puissant dans l'histoire du vin.

Constituée d'un mélange de céramique, matière neutre, elle favorise l'expression du fruit et ne lui confère pas de goût, contrairement à un contenant en bois.

Production annuelle

8000 bouteilles

Commentaires de dégustation

Couleur rouge grenat brillante. L'expression aromatique est très intense, sur les fruits rouges associés à quelques notes florales et épicées.

En bouche, les tanins sont soyeux et souples. Le fruit est toujours aussi présent, avec une belle persistance aromatique.

Un vin de plaisir à consommer dans les 5 ans !

Accords mets/vins:

Viandes grillées, plats épicés.
A boire entre 16°C et 18°C

