

CHÂTEAU MARTINAT 2020 ROUGE

CHÂTEAU MARTINAT



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Château Martinat produit un vin , un nez de fruits rouges : cassis cerise griotte ; en bouche , les tanins sont murs et soyeux, ils sont accompagnés de notes boisées qui se fondent subtilement dans une matière élégante et puissante.

- 80% Merlot
- 20 % Malbec

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Malbec, Merlot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côtes de Bourg

Nom du Vigneron : Stéphane Donze

Couleur : Rouge

Millesime : 2020

Domaine : Château Martinat

Caractéristiques

Terroir : Argilo graveleux

Cépage : 80% Merlot, 20 % Malbec

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : En cuve béton thermorégulée pendant environ 3 semaines

Elevage : 14 mois en fûts de chêne

Dégustation

Robe : Pourpre foncé

Nez : Sur fruits rouges, plus précisément le cassis, la cerise, et les griottes

Bouche : Les tanins sont murs et soyeux, ils sont accompagnés de notes boisées qui se fondent subtilement dans une matière élégante et puissante.

Garde : 10 ans

Température de service : 17° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble de Château MARTINAT est situé sur la commune de LANSAC, au cœur de l'appellation Côtes de Bourg, dans un paysage vallonné non loin du fleuve : la Gironde. Cette dernière a une influence certaine sur la douceur du climat et l'ensoleillement de cette région. Nous avons repris cette propriété à (« l'abandon ») en 1994 avec la secrète ambition de mettre en valeur son joli terroir et d'y produire des Côtes de Bourg expressifs et chaleureux !

