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

Millesime : 2020
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec, Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Stéphane Donze
Domaine : Château Martinat
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Côtes de Bourg

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°

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

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 !

Plaisirs du vin
Albi