

CHATEAU MARTINAT

Côtes de Bourg

INFORMATION

Appellation : Côtes de Bourg

Cépage : MERLOT /MALBEC

Alcool : 14.5%

Certification : HVE3

Bio : Non



TERROIR

Région Viticole : Gironde

Surface : 8HA

Type de sol : ARGILLO GRAVELEUX

Climat : OCEANIQUE

DÉGUSTATION

Œil : La robe est sombre et pourpre

Nez : Le nez est complexe : un joli fruité (griotte , cassis) accompagné de notes toastées et épicées.

Bouche : La bouche est veloutée et savoureuse, le fruit bien présent est escorté de tanins murs et soyeux, la final est longue et épicée (malbec)

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : À déguster entre 17° et 20°

Accords mets et vins : Ce vin sera le complice d'une bonne pièce de bœuf ou un bon agneau de 7 heures bien confit, tout un programme !!!

Garde : Ce vin riche et élégant peut s'apprécier des aujourd'hui et pourra habiter votre cave pendant 6 à 8 ans.

VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles sur une sélection de parcelle de la propriété. Les fermentation se font en cuve béton thermorégulée durant 4 semaine. L' élevage se fait en barrique pendant 14 mois avec dégustation régulières pour respecter au mieux le fruit.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

