

CHATEAU MARTINAT

GRAND VIN DE BORDEAUX
COTES DE BOURG **BLANC**

FICHE TECHNIQUE



Le Vignoble

COMMUNE de LANSAC 11 HA /SOL : ARGILE-GRAVELEUX
EXPOSITION : SUD-SUD OUEST / AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 40 ANS
DENSITE : 6200 PIEDS/HA
SURFACE SPECIFIQUE COTES DE BOURG BLANC : 1HA20
CEPAGES : SAUVIGNON BLANC ET SAUVIGNON GRIS



Conduite du vignoble

CERTIFIE HVE3 EBOURGEONNAGE et EFFEUILLAGE MANUEL
VENDANGE VERTE ENHERBEMENT NATUREL DES SOLS



Vendange

MANUELLE AVEC TRIE ET SOIN



Vinification

PRESSURAGE TRES LENT PRESSOIR PNEMATIQUE
FERMENTATION LONGUE EN CUVE INOX THEMOREGULEE
A BASSE TEMPERATURE



Elevage

EN CUVE INOX THEMOREGULEE



Production

Environ 5000 COLS selon le millésime



Un vin très pale, au nez très aromatique d'agrumes et de fruits exotiques, une jolie fraîcheur et une bonne vivacité en bouche. On retrouvera toute la richesse étonnante du sauvignon gris en finale... « La grappe de raisin dans le verre » !



DISTINCTION

Gault & Millau « Il s'ouvre au nez dans un registre frais, mentholé, où le fruité suggère le pomélo et des notes exquises de fruits tropicaux. La carambole et l'angélique rejoignent une bouche ample, à la trame crémeuse ; la finale aérienne, sur une touche de thé vert. 15/20 »

JEAN MARC QUARIN COUP DE CŒUR 15/20

Il sent bon les raisins secs et la menthe. La bouche est grasse .bonne densité