

CHÂTEAU MARTINAT 2014

CODE SAQ : 10805232
PRIX SAQ : 26.55\$
PRODUCTEUR : Château Martinat
ALCOOL : 13.5%

DESCRIPTIF

CATÉGORIE : Spécialité
PAYS : France **RÉGION :** Bordeaux **APPELLATION :** Côtes de Bourg
CÉPAGES : 80% Merlot - 20% Malbec
SOL : Argilo-graveleux **SUPERFICIE :** 11 ha
DENSITE DE PLANTATION : 6200 pi/ha **ÂGE DES VIGNES :** 40 ans

ASPECTS TECHNIQUES

Ébourgeonnage et effeuillage manuel. Vinification en cuves de béton émaillé thermo régulées. Cuvaïson d'environ 3 semaines. Élevage de 14 mois en futs de chêne français.

DÉGUSTATION

Se caractérise par un nez de fruits rouges, des tannins mûrs et soyeux, des notes boisées qui se fondent subtilement dans une matière élégante et puissante. La bouche d'une texture tendre se termine dans une finale persistante.

ACCORDS VINS ET METS

Filet mignon à la bordelaise et oignons rouges caramélisés. - Bœuf braisé à la bière noire. - Ragoût de bison et légumes d'automne.

POUR UNE MEILLEUR SERVICE

Servir entre 16 et 18 C. – Mettre en carafe 30 minutes avant de servir. - À boire ou à garder 8 ans suivant le millésime.

RÉCOMPENSES

Millésime 2014 : Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine = MÉDAILLE D'OR

