



CHATEAU MARTET

Grand Vin de Bordeaux

Château Martet «Les Hauts de Martet»

Vin rouge issu à 100% de Merlot, vignes de moyenne de 10 ans.

Vendanges exclusivement manuelles et transport des raisins en cagettes.
Les vignes les plus jeunes sont réservées à cette cuvée.

Cuvaison de 3 à 4 semaines à température contrôlée, avec 4 petits remontages par jour.

Élevage durant 18 mois en barriques (Radoux) (second vin de Réserve de la Famille).

Collage au blanc d'oeuf, filtration légère.

Nez de fruits rouges sur note vanillée.

Bouche pleine et riche, beaux tarins fondus sur boisé harmonieusement intégré. Vin très savoureux.

Conseil de dégustation: vin à aérer lors de la décantation en carafe une heure avant le service. Température de service 7°C.