



CHATEAU MARTET

Grand Vin de Bordeaux

Château Martet Sainte Foy Bordeaux Blanc

Vin blanc actuellement issu à 75% de vieux Sémillons et 25% Sauvignon.
Rendement moyen sur les 4 derniers millésimes : 50 Hl par hectare.

A partir de 2006/2007 :

- 50% vieux Sémillons
- 25% Sauvignon gris
- 12,5% Sauvignon Blanc
- 12,5% Muscadelle

Vendanges exclusivement manuelles et transport des raisins en cagettes.
Pré-fermentation pelliculaire d'une nuit puis pressée douce sur pressoir pneumatique puis débouillage d'environ 24 heures.

La vinification se fait à température constante de 18° en cuves inox.

Le vin est élevé durant 2 à 3 mois sur lies fines.

A l'oeil, nuance jaune très pâle à reflet vert.

Au nez, il dégage d'intenses arômes floraux et donne en bouche un fruité développé, une finesse très délicate, pour se terminer sur une impression de fruits exotiques.

A partir du millésime 2007, le banc sera constitué de 60% de Sémillon, 20% Sauvignon blanc, 10% Sauvignon gris et 10% Muscadelle.

Vin à boire jeune pour en apprécier tout le charme.