



Cépage *Merlot* .....

Vendanges *en cogettes du 4 au 13/10/2009* .....

Parcelles *les Brupves, Courtcade, Graves* .....

Mise au *Château du 18 au 22/7/2011* .....

Nbre bouteilles *61200. 60lles, 2400 demies,* .....

*1200 Magn, 156 Dble-magn,* .....

*36 Imperiales* .....

Vinificateur *Louis Elbitjavile* .....

No ..... **N° 065956** .....

## CHATEAU MARTET

*Grand Vin de Bordeaux*

### Château Martet « Réserve de la Famille » 2007-2008-2009

Vin rouge issu à 100% de Merlot vendangés à la main sur sol de Graves orientés sud-ouest.

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

Élevage durant 18 mois en barriques de Radoux de chêne français 100% neuves.

Collage au blanc d'oeuf, filtration hyper légère.

Nez de mûre, de pruneau, de truffe.

En bouche, équilibré, charpenté et savoureux.

Le fruit noir domine.

La bouche s'emplit d'une richesse peu commune sans agressivité mais tout en douceur. Explosion de fruits noirs.

Le millésime 2003, année de la sécheresse a produit un très faible volume, synonyme d'une qualité exceptionnelle. Grande conservation.

Conseil de dégustation : vin à aérer et à décanter avant la dégustation, s'appréciera avec des viandes rouges, magrets, agneau, ...