

CHÂTEAU SAINT MARTIN 2013

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

La château Saint Martin se situe dans la région que l'on appelle l'Entre deux Mers à l'Est de Bordeaux dans le village de Massugas. Ce vignoble se trouve sur les hauteurs d'une colline exposée Sud Ouest. On y retrouve les cépages typiques de l'appellation tels que le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Massugas

Superficie : 22 hectares

Assemblage du vin : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Type sols : Argilo - calcaire

Age des Vignes : 31 ans

Densité : 4500 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques avec tri manuel

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Saint Martin 2013 nous offre une robe de couleur grenat avec des reflets violets. Le nez, fruité et intense, se distingue par des notes de fruits noirs avec une touche vanillée et épicée. En bouche, le vin est bien équilibré avec des tanins ronds et souples. L'attaque, légère et complexe, délivre des arômes de prunes et fruits rouges, avec une note de vanille.

Accord mets et vin : Se déguste avec des viandes rouges grillées ou avec un plateau de fromage.

Température de service : Entre 16°C et 18°C.

Garde : Entre 2 et 4 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

