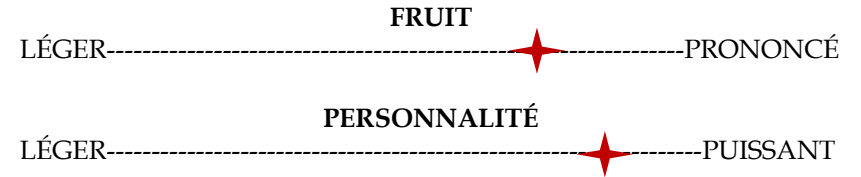




HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Martin



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Historique : Château Martin est une exploitation familiale depuis 1960. Le vignoble s'étend sur 23 hectares.

Cépages et terroir : 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc sur des sols argilo-calcaires.

Vinification et élevage : La vinification se déroule de manière traditionnelle avec 3 semaine de macérations en cuves INOX. L'élevage se fait en cuves plus barriques renouvelées par tiers.

Dégustation : Excellente présentation avec une robe rubis grenat, joli nez complexe avec des notes florales. Belle bouche toute en souplesse et rondeur, tanins veloutés, une jolie finale fraîche avec un beau retour fruité.

Accompagnement : Ce vin se déguste très bien avec les viandes rouges et les gibiers. Il accompagne aussi parfaitement les fromages.

Servir à : une température comprise entre 16 et 17°C. Son potentiel de garde est de 5 à 15 ans.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 906 949	1.25	73 x 73 x 300	75 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 973 941	7.5	307 x 240 x 160	12.5 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1380	CARTON DE 6 UVC	8 COUCHES

