



## CHATEAU MARTET

*Grand Vin de Bordeaux*

### Château Martet Blanc 2006

Vin blanc actuellement issu à 50% de vieux Sémillons, 20% Sauvignon Blanc, 20% de Sauvignon Gris et 10% de Muscadelle.

Rendement moyen sur les 4 derniers millésimes : 50 Hl par hectare.

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.

Vin à boire jeune pour en apprécier tout le charme. Particulièrement recommandé avec les poissons en sauce et plats très fins.