



Cépage *Merlot*.....

Vendanges *en cassettes les 19, 20 et 21/9/2005.*

Parcelles *les Buzoves, Courtade, Graves*

Mise au *Château les 18, 19 et 20/6/2007.*

Nbre bouteilles *48240 Billes, 1920 demies,*

1266 Magn, 210 Dble-magn,

33 Imperiales, 2 Balts,

Vinificateur *Louis Ebitjavile*.....

No *TIRAGE SPÉCIAL*.....

CHATEAU MARTET

Grand Vin de Bordeaux

Château Martet « Réserve de la Famille » 2005

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 remontages 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.

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