

CHÂTEAU MARTIGNAN MÉDOC

CHARME ET ÉCLAT

D'allure noble et prestigieuse, le Château Martignan s'inspire de l'idéal chevaleresque.

Notre « Cadet de Gascogne » est un vin élégant, généreux et séducteur.

Fidèle à la réputation des mousquetaires, ses arômes intenses de fruits rouges et noirs, sa vivacité et sa fraîcheur en charmeront plus d'un(e) !

Le Château Martignan vous rassemble autour d'un apéritif, d'un pique-nique ou d'un dessert gourmand au chocolat.



De Martignan à Marignan,

L'affinité sonore entre *Martignan* et la célèbre victoire de François 1^{er}, à *Marignan*, résonne délicieusement. Dégustez le millésime 2015 du Château Martignan, jeune et plein de vivacité et retrouvez avec force et éclat, à travers l'expression du fruit, les valeurs chevaleresques d'il y a 500 ans.



Sol argilo-calcaire et de graves sur une superficie de 2 Ha.

{ 60% Merlot
40% Cabernet-Sauvignon

Les vignes ont 30 ans.

- BIO-CONTRÔLE dès la récolte, levurage non-saccharomices.
- MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE à froid (> 12°C) de 5 jours.
- FERMENTATION ALCOOLIQUE de 18 à 25 °C pour préserver les arômes fruités.
- Fréquence des REMONTAGES et DÉLESTAGES selon le millésime.
- MACÉRATION POST-FERMENTAIRE à 28°C de 8 à 15 jours selon le millésime.
- CUIVAISON de 3 à 4 semaines.
- FERMENTATION MALOLACTIQUE en cuve inox.

La récolte est mécanique et manuelle.

Le vin est élevé 14 mois en cuves.