

2011 CHÂTEAU MARTINET SAINT EMILION GRAND CRU

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT EMILION



Fyldig, frugtig og indbydende

Elegant og intens rød i glasset. I duften mødes man af noter af underskov, vanilje og mørke bær. I munden opleves vinen fyldig og balanceret, noterne er komplekse og mangfoldige, og domineres af røde modne bær. Eftersmagen er lang og intens med fint afrundede tanniner.

Server Château Martinet til rødt kød og vildt, en langtidsstegt lammekølle eller lagrede oste. Serveringstemperatur: 18-18°C.

KARAKTER Tør ● — — — — — Sød

FYLDE Let ● — — — — — Kraftig

Fremstilling

Denne vin består af 65% Merlot og 35% Cabernet Franc og netop denne blanding giver en delikat og elegant vin, som er blandt de mest efterspurgte vine fra Saint-Emilion regionen.

Efter sorteringen bliver druerne hældt på cementtanke, hvor gæringen foregår under kontrolleret temperatur i to til tre uger. Herefter hældes vinen på egetræsfade og lagres i 15-18 måneder.

Om Producenten

Lige uden for middelalderbyen Saint-Emilion, en halv times kørsel nordøst fra Bordeaux, ligger et storslået vinslot, som i umindelige tider er blevet kaldt "Prinsen af sandet jord".

Château Martinets storslåede hovedhus blev i det 18. århundrede brugt som jagtbolig, inden det blev vinslot. Château Martinet ejes af Lavaux-familien, som har været i branchen siden det 18. århundrede. Jorden dyrkes med omtanke, vinstokkene beskæres nænsomt og plukning og sortering af druerne foregår manuelt.



Alt om vin



VinAvisen