

CHÂTEAU MARTIGNAC

Graves AOC

FRANCE

Château Martignac

Rouge

Agriculture HVE

(Haute Valeur Environnementale)

Depuis 1847, la famille Labuzan produit des vins de caractère sur les grands terroirs des Graves. En 2016, Thierry et Denis Labuzan reprennent le Château Martignac, un vignoble de 10 ha voisin de Pessac-Léognan, et entreprennent une restructuration complète.

Dès le premier millésime, trois médailles d'or confirment le potentiel du domaine. En 2019, le château est consacré « *Ambassadeur de Graves* », symbole d'un terroir d'exception allié au savoir-faire familial.



75% Merlot
25% Cabernet-sauvignon



13,5%



750 ml



Culture HVE, vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Vendange manuelle et mécanique.
Un premier tri sélectif est réalisé sur la parcelle.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : graveleux (cailloux/graviers), sableux et argileux
Age vignes : < 25 ans



Macération pré fermentaire avec refroidissement de la vendange, fermentations alcooliques à basse température, macérations longues avec micro oxygénation, fermentations malolactiques en cuves et barriques



Élevage en barriques de Chêne français pendant 12 mois dont 1/3 de barriques neuves.



Couleur :
rubis brillante et soutenue.

Au nez :
délicat et doux mélange de fruits noirs et de réglisse.
Après aération, complexité des fruits mûrs, cacao et épices.

En bouche :
attaque douce et suave due aux raisins parfaitement murs
Finale très longue, fraîche, toastée très élégante avec une superbe complexité.

Accords mets & vin :
Il accompagne à merveille le bœuf, le gibier, les viandes rouges BBQ et les fromages à pâte dure.

Taux de sucre : <2 g/L



Servir entre 16°C et 17°C.



Garde 10 ans



Distinctions : 92/100 Wine Enthusiast

Médailles : 1★ Hachette 2024; Or Bordeaux 2022
Or Mondial des Femalises; Or International Lyon 2023