



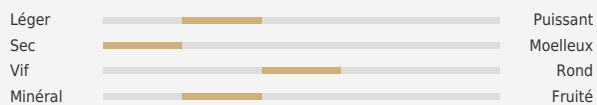
CHÂTEAU MARTET "VIGNES DE COMPOSTELLE"

PRODUIT

Frais, aromatique et élégant, ce blanc sec dévoile une robe jaune doré et un nez mêlant fleurs délicates et litchi, avant de se déployer en bouche sur des fruits exotiques et une texture tout en finesse. Issu d'un assemblage de Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris et Muscadelle, il séduit par son équilibre et sa vivacité.

Servi entre 8 °C et 12 °C, il accompagne à merveille apéritifs, poissons, crustacés ou huîtres. Un vin de plaisir à déguster jeune pour profiter pleinement de sa fraîcheur.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon