



CHÂTEAU MARTET "RÉSERVE DE FAMILLE"

PRODUIT

» Un pur merlot élevé 18 mois en barriques neuves et présenté en bouteille numérotée.
Le vin tient toutes ses promesses, constitué autour d'un fruit noir intense, entre cassis et mûre, mais aussi quelques touches de violette et de framboise.

La bouche est puissante, dense, soulignée par des tanins bien fondus et par beaucoup de fraîcheur.
Un vin de garde de toute évidence, tannique sans excès, avec une finale d'une très belle persistance. »
Guide Hachette 2023.

Puissant et rond à la fois, ce vin procure une onctuosité sensuelle avec une grande souplesse en bouche.
Le mariage entre le millésime d'anthologie et Nina Mitjavile font de ce Château Martet « Réserve de Famille » un vin haut de gamme et propice à une longue garde.

Notre conseil : dégustez le avec du canard mais aussi de l'oie, des viandes rouges et des plats avec des champignons, il ne vous apportera que du plaisir!

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Vif		Rond
Fruité		Boisé



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	6L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Merlot