



CHÂTEAU MARTET 'RÉSERVE DE FAMILLE' BLANC

PRODUIT

Découvrez **Château Martet Réserve de Famille Blanc**, un grand vin blanc de Bordeaux né sur les coteaux argilo-calcaires de Sainte-Foy-la-Grande.

Cette cuvée rare est le fruit d'un travail de précision mené sous la direction inspirée de **Nina Mitjavile**, qui insuffle au vin une élégance et une profondeur exceptionnelles.

Assemblage subtil de **Sauvignon Blanc**, **Sauvignon Gris** et **Sémillon**, elle incarne l'équilibre parfait entre fraîcheur, rondeur et complexité aromatique.

À l'œil, sa robe or pâle brille d'une belle limpidité.

Le nez séduit par ses arômes de **pêche blanche**, d'**abricot**, de **fleurs blanches** et une touche beurrée raffinée.

En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, portée par une belle tension minérale et une finale longue et saline.

L'élevage sur lies fines en barriques lui apporte du volume sans alourdir sa trame.

Ce vin blanc gastronomique accompagnera à merveille ris de veau, poissons nobles, volailles à la crème ou un foie gras poêlé.

Il possède aussi un **potentiel de garde remarquable**, révélant avec le temps des notes de **miel**, de **brioche** et de **fruits secs**.

Produit en quantités limitées, la Réserve de Famille Blanc est une cuvée de collection, à la fois intense et délicate.

Une expression rare du savoir-faire bordelais, portée par la sensibilité et l'exigence de la famille Mitjavile. À découvrir absolument pour les amateurs de grands blancs de caractère.

	PROFIL GUSTATIF	
Léger Sec Vif Fruité Minéral		Puissant Moelleux Rond Boisé Fruité

IDENTI	ΤÉ
Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L



Degré d'alcool	13%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon