



Château Martet
"Réserve de la Famille"
2005
Sainte Foy Bordeaux

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Sainte Foy Bordeaux
Encépagement :	Merlot
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Graves
Situation :	Orientation sud ouest
Production moyenne :	48240 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	34 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve thermorégulée
Elevage :	18 mois en barriques neuves
Vinificateur :	Louis Mitjaville
Propriétaire :	Louis Mitjaville

Analyse

Visuel :	Rubis à reflets violacés
Olfactif :	Le nez très profond évoque une vendange très mûre voire surmaturée. Les fruits noirs comme le cassis, la mûre, la prune se développent du verre, agrémentés d'élégantes notes boisées qui témoignent d'un élevage luxueux (cacao, vanille).
Gustatif :	La bouche toute en volume et en rondeur flatte le palais en attaque. Puis arrive progressivement une importante dépose tannique. La finale est racée et apporte une superbe longueur au vin.
Global :	Travaillé à l'image de Pétrus (merlot récolté à la limite de la surmaturité), ce vin étonnant pour l'appellation est assurément hors normes!

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2022
Prix estimé à ce jour :	33.00 € TTC – 33.00 € TTC – Tarif Club : 28.00 € TTC
Accords mets - vin :	Gigot aux flageolets, pigeon en croute
Service :	Servir à 17°C, carafes 2 heures