

Château Saint Martial

Saint-Emilion Grand Cru

*Un vin fin, plein et facile à boire avec beaucoup de fruit mûr nuancé de notes épicées et des tanins fondus.
A déguster à 17-18° sur des steaks, de la volaille cuisinée et des fromages légers*

HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE : Le domaine, situé au bord de la Dordogne près de la commune de Saint-Emilion, existe depuis 1792, date à laquelle il fut créé par la famille Dupeyrat. Le Château est exploité par la famille Micheau Maillou. L'étiquette représente le menhir de Saint-Martial, mégalithe spatuloforme de la fin du néolithique d'une hauteur de 5 mètres qui présente un trou à offrandes.

SUPERFICIE : 3,70 hectares.

NATURE DU SOL : sablo-graveleux

ENCEPAGEMENT : 80% Merlot – 20% Cabernet Franc

Age moyen des vignes: 45 ans

TRAVAIL DE LA VIGNE : ébourgeonnages, effeuillages, vendanges vertes.

VENDANGES : mécaniques à maturité

VINIFICATION : en cuves ciment thermorégulées. Macération de 3 semaines

ELEVAGE : en cuves inox à 35% et en barriques à 65% dont 2/3 en barriques d'un vin et plus

PRODUCTION : 20 000 bouteilles par an

