

CHÂTEAU MARTIGNAC GRAVES

Cuvée Prestige
GRAVES
2018



Depuis 1847, notre famille élabore de très grands vins, avec passion et respect de l'environnement, sur l'un des meilleurs plateaux des Graves, berceau millénaire des Vins de Bordeaux.

Thierry et Denis Labuzan, conjuguant leurs talents, exploitent aujourd'hui 4 propriétés viticoles et plus de 60 ha de vignes produisant environ 400 000 bouteilles chaque année.

- Médaille d'Or Concours des Féminales 2020
- Médaille d'Or Citadelle du Vin 2020



Cépages : Assemblage 90% Merlot (souplesse et fruité) et de 10% Cabernet Sauvignon (structure et longévité)



Superficie du château : 10 hectares



Vendanges : manuelles et mécaniques



Vinification : macération pré fermentaire avec refroidissement de la vendanges, fermentations alcooliques à basse température, macérations longues avec micro oxygénation, fermentations malolactiques en cuves et barriques.



Eleavage : 100% en barriques de Chêne français pendant 12 mois dont 1/3 de barriques neuves.



Notes de dégustation :

Robe : rubis brillante et soutenue

Nez : Délicat et doux mélange de fruits rouges et de moka ; après aération, complexité des fruits noirs, cacao et épices.

Bouche : Attaque douce et suave due aux raisins parfaitement murs ; finale très longue, fraîche et toastée très élégante.

Durée de conservation : 8/10 ans, à carafier avant de servir à 17°.



Production annuelle :

52000 cols + 1000 magnums + 3600 demi-bouteilles.
En France et à l'International



Degré d'alcool : 14,5°



VIGNOBLES LABUZAN

Thierry et Denis Labuzan

6C Rue du Mirail
33640 PORTETS

Tel : 05 56 67 15 70
Mail : contact@vignobles-labuzan.fr