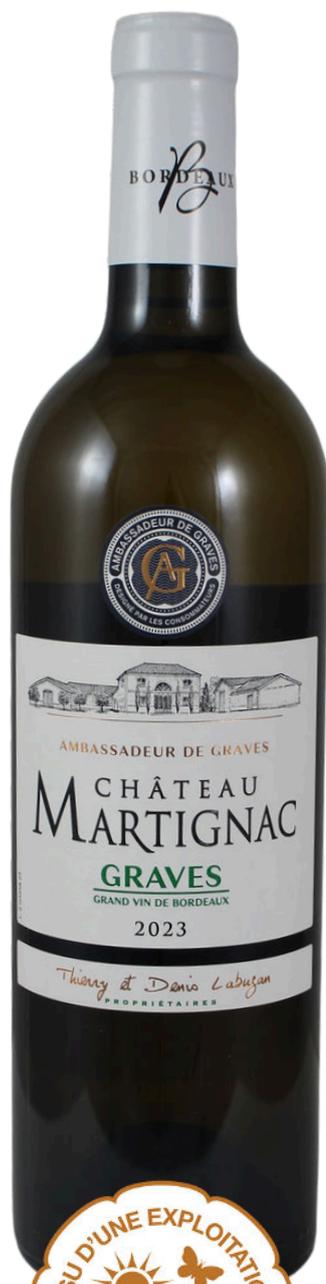


CHÂTEAU MARTIGNAC

GRAVES

MARTIGNAC AMBASSADEUR DE GRAVES 2023



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.



Cépages : 50% Sauvignon (charme et arômes) et 50% Semillon (structure et souplesse).



Superficie : 10 hectares



Vendanges manuelles



Vinification : Pressurage très doux, fermentations alcooliques à très basse température en partie en barriques neuves.



Élevage : Sur lies avec brassage régulier pendant 4 à 6 mois.



Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle brillante avec des reflets verts.

Nez : Merveilleux arômes d'agrumes, pêche blanche, lychees et fruits exotiques d'une exceptionnelle finesse.

Bouche : Rondeur en bouche étonnante avec une très belle fraîcheur et une longueur qui laisse découvrir une magnifique minéralité en final.

Durée de conservation : 4-5 ans, à servir entre 8 et 12°C.



Production annuelle :

3 000 bouteilles, en France et à l'international.

VIGNOBLES LABUZAN

Thierry et Denis Labuzan

6C Rue du Mirail - 33640 Portets
www.vignobles-labuzan.fr

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