

# CHÂTEAU MARTIGNAC

## GRAVES

### MARTIGNAC

#### Ambassadeur de Graves

2022



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.

- GMédaille d'or - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2024
- MÉDAILLE D'OR - CONCOURS DE MACON 2024
- Médaille d'argent - Concours de Paris 2024



**Cépages :** Assemblage 70% Merlot (souplesse et fruité) et de 30% Cabernet Sauvignon (structure et longévité).



**Superficie du Château :** 10 hectares



**Vendanges :** Manuelles et mécaniques



**Vinification :** macération pré fermentaire avec refroidissement de la vendanges, fermentation alcoolique à basse température, macérations longue avec micro oxygénation, fermentation malolactique en cuves et barriques.



**Elevage :** 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 noirs et de réglisse ; après aération, complexité des fruits mûrs, cacao et épices.

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

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



**Production annuelle :**

22000 cols + 600 magnums + 1200 demi-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