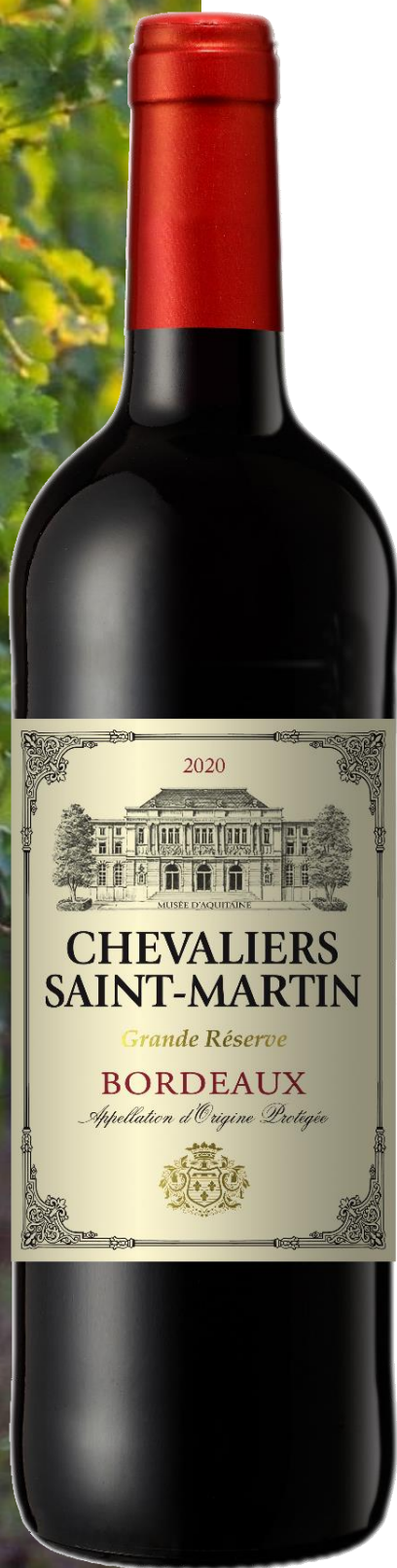


CHEVALIER SAINT MARTIN

BORDEAUX



Chevaliers Saint Martin est une marque dédiée aux appellations de la région bordelaise. Les vignes sont situés dans un rayon de 15km au Nord de Saint Emilion, dans le prolongement des beaux terroirs à sous sol calcaire de Lussac Saint Emilion. Les conditions pédologiques et l'exposition sont idéaux pour cet assemblage de Merlot et de Cabernet Franc. Cette cuvée est une réussite : toute en intensité, sur les arômes de fruits rouges et sur la fraîcheur.

DÉGUSTATION

Belle couleur grenat lumineuse. Le nez est intense, sur des arômes de fruits rouges compotés. La bouche est agréable, bel équilibre entre sucrosité et acidité qui confère de la fraîcheur. Bonne longueur et finale sur les fruits rouges mûrs.

80%

20%

MERLOT CABERNET
SAUVIGNON

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Argilo-calcaire. Vignes de 25 ans en moyenne, taillées en guyot simple.

Viticulture et vendanges : Vendange à maturité parfaite des baies. Dégustation quotidiennes pour s'assurer de leurs maturités. 2019 fut une année sèche dans l'ensemble, avec des beaux raisins sains et gonflés par un épisode de pluie juste avant les vendanges.

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire longue jusqu'à 21 jours. Contrôle de la température de fermentation maximum de 25°C. Travail des vins par des remontages réguliers pour extraire les arômes et la belle structure tannique. Macération post-fermentaire courte afin de préserver le fruité et la rondeur. La vinification et l'élevage sont réalisés en cuves ciment, pas d'élevage en barrique.

Potentiel de garde : À boire dès à présent ou à conserver jusqu'à 5 ans.

Temperature de service : Servir entre 16°C et 18°C.

Accord mets-vins: Idéal sur un gratin dauphinois et une viande en sauce ou une poêlée forestière.