CHÂTEAU MARTINON 2019

El Château Martinon se vinifica por el método tradicional y se embotella en el mismo château.
La Merlot le da redondez, color y frutosidad y la Cabernet Sauvignon le otorga nervio y le asegura una buena evolución.

www.chateau-martinon.com



Añada:	2019
Productor:	Château Martinon
Denominación:	Appellation Haut-Médoc Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Haut Médoc
Clasificación:	Bordeaux Supérieur
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%
Producción:	180.000 botellas
Edad del viñedo:	25 años
Densidad de la plantación:	6.000 cepas/ha
Superficie del viñedo:	30 ha
Suelo:	Arcilla y piedra caliza
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional
Crianza:	12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

PUNTUACIONES

Robert Parker: 97+

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carne de vacuno.

CHÂTEAU MARTINON 2019

NOTAS DE CATA

El cassis (grosella negra) aparece en nariz y en el paladar, combinado con aromas de sotobosque y una suavidad excepcional.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es