



CHÂTEAU MARTINOLLES

Garriguet Vieilles Vignes

C'est au bout d'un chemin qui longe le ruisseau Martinollet et serpente entre garrigue, vignes et oliviers que se trouve le Château Martinolles, qui savoure modestement l'héritage impressionnant de sa région. L'abbaye de St Hilaire jouxte le domaine, c'est là que fût découvert en 1531 le principe d'élaboration des vins effervescents. L'empreinte des cathares, pourchassés par l'église catholique à l'époque médiévale, a forgé les esprits et les paysages. Enfin, le relief et le climat tourmentés de la région donnent naissance à de superbes terroirs qui nous offrent de très beaux raisins Chardonnay, Mauzac ou Pinot Noir. Nos cuvées reflètent cet héritage, les vins ont du caractère, fidèles à leur terroir et à leurs origines.



CÉPAGES

55% Merlot, 30% Syrah,
15% Cabernet Sauvignon

Appellation : AOP Limoux

CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE 3



CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire

Vignoble : 25 à 35 ans

Taille : Guyot simple

Densité de plantation: 4400 plants/hectare

Vendanges : manuelles

Rendement moyen : 45hl/ha

Altitude : 250 m

Climat : méditerranéen avec influences océaniques



CARACTÉRISTIQUES DU VIN

Alcool: 14 %

Sucre résiduel : 2.8 g/l

Acidité totale : 3.3 g/l

pH: 3.65



VINIFICATION

Egrappage, vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation à 25°C. La macération dure entre 15 à 20 jours pour le Cabernet et 12 jours pour le Merlot et la Syrah à 28°C maximum. L'assemblage est réalisé en novembre, avant l'élevage en barrique.

Elevage : 100% du vin est élevé en fûts de chêne pendant 8 mois (60% de chêne américain, 40% de chêne français).



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : violet foncé.

Nez : élégant et complexe avec des notes de fruits noirs et des arômes d'épices grillées.

Bouche : bien équilibrée, ronde, soyeuse avec des tanins souples et une intensité complexe en finale.

Accord Mets & Vins : idéalement servi à 15/17°C avec viandes rouges, gibiers, terrines ; également délicieux avec un plateau complet de viande froide et de fromages.