



# CHÂTEAU MARTINOLLES

## Limoux Blanc 2023

### 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

100% Chardonnay  
**Appellation** : AOP Limoux



#### CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et graviers  
**Vignoble** : 20 à 30 ans  
**Taille** : Guyot simple  
**Densité de plantation**: 4400-5400 plants/hectare  
**Vendanges** : manuelles  
**Rendement moyen** : 45hl/ha  
**Altitude** : 250 m  
**Climat** : méditerranéen avec influences océaniques



#### CARACTÉRISTIQUES DU VIN

**Alcool**: 13.5 %  
**Sucre résiduel** : 1.5 g/l  
**Acidité totale** : 3,65 g/l  
**pH**: 3,5



#### VINIFICATION

Pas de macération pelliculaire ; pressurage pneumatique. Sélection des jus lors de la première presse. Fermentation lente en fût de chêne à basse température (16°C). 60 % du vin fait la fermentation malolactique en barrique.

**Elevage** : 100 % du vin est élevé en fût (1/3 de fût neuf et 2/3 de fûts de 2 vins) pendant 9 mois. Mi-chêne français, mi- chêne américain.



#### NOTES DE DÉGUSTATION

**Couleur** : jaune or.

**Nez** : intense et complexe, notes de brioche, fruits secs et ananas, avec des arômes de coing et de tilleul.

**Bouche** : à la fois riche et élégant, avec une remarquable fraîcheur, ce vin est d'un équilibre parfait et offre tous les critères d'un grand vin de garde.

**Accord mets et vins** : Ce vin de caractère s'apprécie sur tout un repas. Idéal à 10/12°C avec un poisson en sauce, une volaille, une soupe aux champignons. Excellent également avec de nombreux fromages.

**Garde** : bu jeune vous apprécierez le fruit et la tension du vin, soutenus par des arômes toastés, qui évolueront sur des notes plus mûres, briochées et une structure plus ample et généreuse avec le temps.