

CHATEAU MARTINAT

CÔTES DE BOURG

APPELLATION : COTES DE BOURG

PROPRIETAIRE : Lucie & Stéphane DONZE

COMMUNE : Teuillac

SUPERFICIE : 1,20 HA

PRODUCTION : 2023/ 7500bouteilles

REPARTITION DES CEPAGES : 80 % SAUVIGNON BLANC

/ 20 % SAUVIGNON GRIS

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ANS

DENSITE : 5000 PIEDS/HA

EXPOSITION : SUD-SUD OUEST

TYPE DE SOL : ARGILEUX

FACON CULTURALE : EBOURGEONNAGE –

EFFEUILLAGE MANUEL

ENHERBEMENT NATUREL DES SOLS – RENDEMENT 30 HL/HA

VENDANGE : MANUELLE ET OU MACHINE SELON LE MILLESIME

TYPE DE CUVES EN FERMENTATION : INOX THERMOREGULEE

VINIFICATION : PRESSURAGE TRES LENT SUR PRESOIR PNEUMATIQUE.

FERMENTATION LONGUE A BASSE TEMPERATURE



Le Blanc de CHATEAU MARTINAT se caractérise par : des arômes d'agrumes et de fruits exotiques, une jolie fraîcheur en bouche. On retrouvera toute la richesse étonnante du sauvignon gris en finale...
Ce vin se déguste avec des fruits de mer ou sur un poisson grillé ...
Ou très agréablement à l'apéritif

Lucie & Stéphane DONZE CHATEAU MARTINAT 33710 LANSAC

Tel : 05 57 68 34 98 / 06 11 17 08 28

Email: s.donze@chateau-martinat.com / website: www.chateau-martinat.com