



CHATEAU MARTINAT

GRAND VIN DE BORDEAUX
COTES DE BOURG



Certificat

APPELLATION : COTES DE BOURG
PROPRIETAIRE : Lucie & Stéphane DONZE
COMMUNE : LANSAC
SUPERFICIE : 11 HA
PRODUCTION : 60000 BOUTEILLES
REPARTITION DES CEPAGES : 80% MERLOT / **20% MALBEC**
AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 40 ANS
DENSITE : 6200 PIEDS/HA
EXPOSITION : SUD-SUD OUEST
TYPE DE SOL : ARGILLO-GRAVELEUX
VENDANGE : MANUELLE
TYPE DE CUVES EN FERMENTATION : BETON EPOXY THERMOREGULEE
DUREE DE CUVASON : ENVIRON TROIS SEMAINES SELON MILLESIME
ELEVAGE : FUTS DE CHENE PENDANT 14 MOIS



Le vignoble de Château Martinat produit un vin pourpre foncé, un nez de fruits rouges : cassis cerise griotte ; en bouche : les tanins sont mûrs et soyeux, ils sont accompagnés de notes boisées qui se fondent subtilement dans une matière élégante et puissante.

CHATEAU MARTINAT 2023

MEDAILLE D'OR CONCOURS TERRES DE VINS

CHATEAU MARTINAT 2022

REVUE DES VINS DE FRANCE 90/100

MEDAILLE D'OR Concours de MACON 2023

MEDAILLE D'OR Concours de TERRE DE VINS 2023

★WINE ENTHUSIAST 88/100

TOM MULLEN FORBES 94/100

JAMES SUCKLING 89/100

LE POINT 2025 Jacques Dupont 16/20 Coup de Coeur

2 GUIDE HACHETTE**

CHATEAU MARTINAT 2020

WINE ENTHUSIAST 89/100

FORBES TOM MULLEN 94/100

MEDAILLE D'OR Concours VIGNERONS INDEPENDANTS 2023

2 Guide Hachette**

CHATEAU MARTINAT 2019

★WINE ENTHUSIAST 91 Points

MEDAILLE D'OR CONCOURS TERRES DE VINS 2022



Lucie et Stéphane DONZE CHATEAU MARTINAT 33710 LANSAC
☎+ 33 (0)6 11 17 08 28 / s.donze@chateau.martinat.com
www.chateau-martinat.com