



CHATEAU SAINT MARTIN

AOC LISTRAC MEDOC



HISTORIQUE :

Château Saint-Martin est une exploitation familiale créée il y a plus d'un demi-siècle par Monsieur Ducos. Depuis les années 80, Michel Chevalier, actuel propriétaire aidé de son fils Cédric, hisse ce cru au niveau des meilleurs de l'appellation. Il est particulièrement reconnu dans plusieurs pays étrangers et régulièrement récompensé dans les guides et Concours.

TERROIR :

Graves et argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

10 hectares

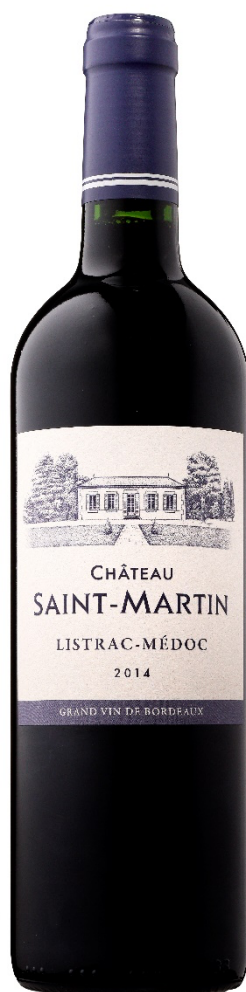
ENCEPAGEMENT :

70 % Merlot.
30 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.

HVE3 à partir du millésime 2019.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermorégulées.

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Le produit s'accorde avec des viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis et des fromages : Comté, brebis, camembert.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2020 : Médaille d'Argent Paris 2022.

MILLESIME 2019 : Médaille d'Or Paris 2022.

MILLESIME 2016 : Médaille d'Argent Paris 2018.

MILLESIME 2012 : 1 étoile guide Hachette 2016.

