

☑ contactpro@agvins.fr

t 05 56 500 800

⊕ agvins.fr

4 rue roger Touton 33300 Bordeaux

• ^{9h - 12h30} 14h - 18h



Château Carrosse Martillac



Type de vin Rouge



Appellation & Région viticole

Pessac-Léognan | Bordeaux



Cépages

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)



Producteur

Famille Miailhe à Martillac (33650)

Commentaire

La famille Miailhe, propriétaire du Château et désireuse de revenir à ses racines, fait naître à Martillac au cœur des Pessac Léognan le Château Carrosse Martillac. Effectivement, durant plusieurs années, la culture de la vigne et l'élaboration du vin étaient la principale activité de la famille à l'époque des Graves, bien avant les Pessac Léognan. Le domaine viticole fût délaissé en 1972, pour une tout autre activité : la culture du muguet. En remémoration, sur l'étiquette du vin Château Carrosse Martillac, le muguet figure à travers le blason de la commune de Martillac. L'origine du nom Château Carrosse Martillac provient d'un chemin historique de la commune de Martillac : chemin du Carrosse. A l'époque ce chemin desservait les Châteaux du Thil, Smith Haut Lafitte et Rochemorin. Aussi, se trouve sur ce chemin le lieu-dit « la Salle », lieu d'exploitation du Château Carrosse Martillac.

Dégustation

Aussi profonde que brillante, la robe d'un superbe rouge cerise présente des reflets violacés, gage de jeunesse et de longévité. Ce vin offre un bouquet majestueux de fruits rouges (framboise, fraise des bois) et de fruits noirs (mûre, cassis) auquel se mêlent subtilement des notes grillées toastées. Un parfait respect du fruit par le bois qui s'amplifie à l'agitation. Dense et doté de tanins soyeux et murs, le palais révèle beaucoup de puissance sans jamais se départir de son élégance. L'attaque est ample, prémices d'un long développement et d'une belle longueur.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2018