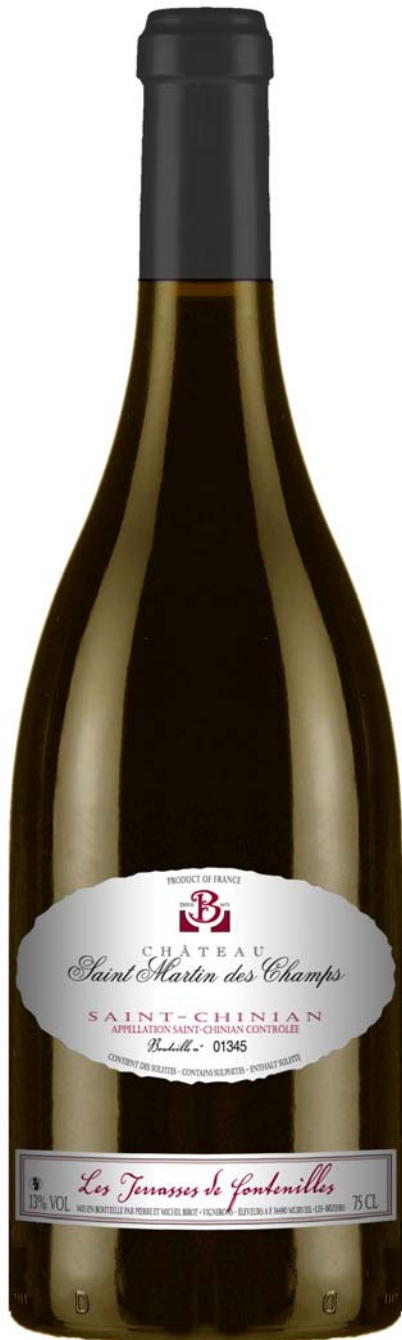


# CHATEAU SAINT-MARTIN DES CHAMPS

## AOC SAINT CHINIAN



### *Les Terrasses de Fontenilles*

*Cette cuvée tire son nom des quatre parcelles de vignes sur lesquelles les raisins sont produits. Le vignoble y est implanté en terrasses bénéficiant d'une superbe exposition sud.*

*Couleur* : Rouge

*Cépage* : Syrah, Grenache, dominante de Syrah.

*Terroir* : Argilo calcaire.

*Densité de Plantation* : 4500 pieds à l'hectare.

*Rendement* : 30 hl / ha. Limitation des rendements grâce à une taille courte et une vendange en vert si cela est nécessaire.

*Mode de culture* : culture raisonnée.

*Vinification* : La récolte est encuvée après triage manuel et égrappage total des raisins. La fermentation ne s'effectue qu'après saignée partielle de la cuve sous contrôle rigoureux des températures. Le temps de macération est de 40 jours durant lesquels les moûts sont travaillés par délestages ou pigeages.

*Elevage* : Il s'effectue en barriques de Chêne Français (Allier) neuves uniquement. Sa durée varie en fonction des millésimes de 12 à 16 mois. Au terme de l'élevage, toutes les barriques sont dégustées et seules les meilleures sont sélectionnées pour constituer l'assemblage final. En fonction des millésimes, 50 à 60 % seulement des fûts initialement entonnés sont sélectionnés. Très légère filtration avant la mise en bouteilles.

*Conditionnement* : Bouteille Bourgogne Sommelière 750 ml.  
Cartons 6 bouteilles. Magnums Bourgogne Tradition 1.5 L.  
Cartons de 6 magnums.

*Potentiel de garde* : 10 à 12 ans.

Il est conseillé de carafier ce vin 2 à 3 heures avant sa dégustation et de le servir à une température de 17°C sur des mets méritants.



#### APPRECIATION DU SOMMELIER

Ce vin présente une belle couleur sombre intense.

Au nez, il offre des arômes de fruits noirs confits mêlés à des notes torrifiées épicées et bardées d'un peu de cuir.

La bouche est enchantée par sa richesse, son ampleur, sa densité faite de tanins à la fois présents et fondus engendrent une longueur savoureuse d'un incroyable persistance.