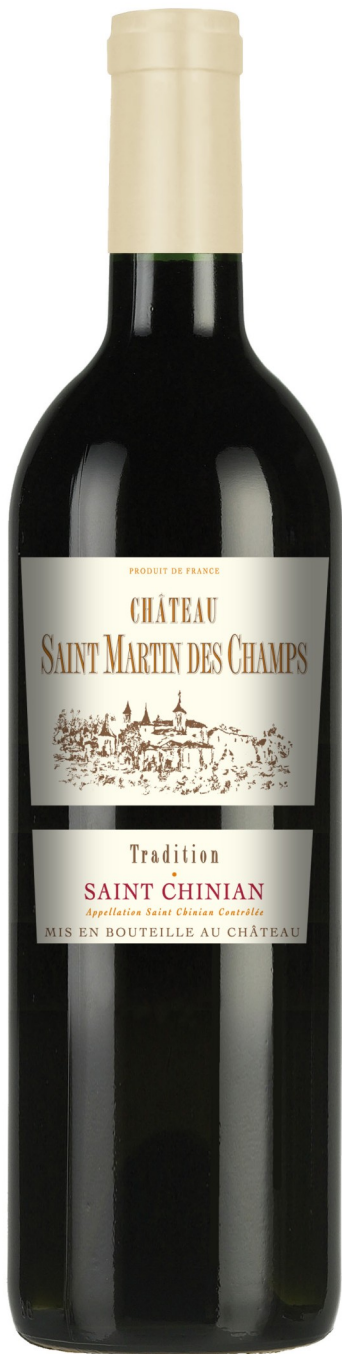


CHATEAU SAINT-MARTIN DES CHAMPS

AOP SAINT CHINIAN



Cuvée Tradition

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.

Terroir : Le Vignoble est implanté sur des Coteaux schisteux exposés magnifiquement plein sud. A noter que la pente de ces coteaux est très accentuée.

Densité de Plantation : 4500 pieds à l'hectare

Rendement : 45 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 : Comme l'indique son nom, tant au niveau de la culture de la vigne qu'au niveau de la vinification, les méthodes ancestrales et traditionnelles sont utilisées. La récolte est encuvée après sélection et tri des raisins à la parcelle. La cuvaison dure entre 15 et 20 jours durant lesquels les moûts sont travaillés par remontages.

Elevage : Il s'effectue en cuves béton pendant 8 mois. Pas de collage. Légère filtration avant la mise en bouteilles.

Conditionnement : Bouteille Bordelaise Tradition 750 ml.
Cartons 6 bouteilles.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

Bien carafé, servi à une température de 17° C , le Tradition du Château Saint Martin des Champs s'appréciera en accompagnement de plats tels qu'un " Pavé de Biche braisé " ou d'un "gigot de sanglier sauce Grand Veneur".



APPRECIATION DU SOMMELIER

Sa robe est rouge sombre soutenue par des reflets rubis.

Au nez, le Tradition présente des senteurs de fruits rouges relevées par de fins arômes de cuir mêlés à des notes de sous bois.

En bouche, le terroir schisteux s'exprime alliant rondeur et structure conférant au vin un côté convivial.