



L'Équipage du 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

D'un grenat sombre, la robe est prometteuse et très profonde. Le nez frais évoquant les fruits noirs (cassis, groseille) s'ouvre peu à peu à l'agitation pour céder la place à des notes grillées, toastées et torrifiées, apportant de la complexité. Le vin est soutenu par l'apport de l'élevage qui respecte le bouquet de fruits frais. La fraîcheur est perceptible dès l'attaque puis les tanins un peu serrés viennent en soutien du fruit. Puissant, savoureux et gourmand, la matière annonce un bon potentiel dominé par la fraîcheur.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2018