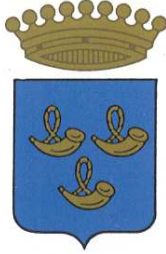


Château ReaL Martin



Rouge VINTAGE ROUGE



ENCEPAGEMENT

50 % Grenache, 30 % Carignan, 20% Syrah

Age moyen : 20 ans

Rendement : 40 hl/ha

EXPOSITION

Sud face à la vallée

SOL

Argilo-calcaire

VENDANGES

Manuelles commençant mi-septembre

Triage , égrappage

VINIFICATION

fermentation en cuve 15 jours

Sous contrôle de température

Remontage et pigeage manuel

COULEUR

Soutenu à reflets noirs

DEGUSTATION

Cuir, tabac, figes sèches, fruits confits et notes de sous-bois composent le nez. En bouche finesse et rondeur des tanins structurent une bouche agréable et soyeuse avec un retour confituré. Un plaisir...

HARMONIE

Viandes rouges, volailles, charcuterie

TEMPÉRATURE

15° à 17°.



**Millésime
2003**

HUG
18/02