

APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU

Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Lussac Saint-Emilion et Puisseguin Saint-Emilion, dans le monde entier, ces quatre noms sont synonymes de plaisir des sens. Ces appellations d'origine contrôlée constituent le noyau d'une région riche en grands vignobles.

Les appellations Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru sont géographiquement entrelacées. Elles s'étendent sur neuf communes dont la simple énumération fait déjà rêver. La première est Saint-Emilion, qui constitue l'épicentre du vignoble depuis l'arrivée des moines au VIII^e siècle. Les domaines, d'une superficie moyenne de 8 ha, comptent en moyenne 65 % de Merlot.

Quatre grands types de terroirs caractérisent Saint-Emilion Grand Cru. Un plateau calcaire se dessine aux alentours de la cité, une vaste terrasse de graves silico-argileuse s'étendant en direction de Libourne, des côtes et vallons argilo-calcaires et une plaine sablo-graveleuse de la vallée de la Dordogne. Grâce à un terroir riche, chaque propriété produit un vin aux caractéristiques uniques.





MEDEVILLE SÉLECTION

Château Saint Martial



Ce domaine a été créé il y a deux siècles en bordure de Dordogne, à la limite sud-ouest de la commune de Saint Emilion, sur l'emplacement de l'ancienne chapelle de Saint Martial, détruite en 1792. Il appartient à la famille Dupeyrat depuis cette époque.

Le vignoble s'étale sur un petit plateau, sur des sols sablo-graveleux. Ses 4 hectares sont plantés des plus fins cépages de Saint Emilion, et produisant des vins coulants, fins et bouquetés.

Le menhir : Il existait un atelier néolithique de tailleur de pierre à proximité du menhir de Saint Martial. Ce menhir haut de 5 mètres a donné son nom au hameau et présente un trou à offrandes. Il signalerait le site d'un ossuaire préhistorique, il est classé monument historique.



Appellation

Saint Emilion Grand Cru



Cépages

80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon



Âge du vignoble - Superficie

40 ans - 4 Hectares

Sol

sablo-graveleux



Vinification

Les raisins sont sélectionnés, égrappés avant la mise en cuves. Macération de 3 semaines Élevage de 12 mois 35% en cuve ciment, 25% en barriques neuves, 40% d'un vin.



Dégustation

Ce vin a une belle robe, une couleur profonde, il a un nez puissant, expressif marqué principalement par le fruit. En bouche, il est boisée, souples avec des fruits mûrs et une finale soyeuse.



Suggestion

Il peut s'accorder avec un filet mignon sauce au miel et des légumes frais.