



# LES VIGNES DE COMPOSTELLE

Château Martet Vignes de Compostelle est un vin blanc sec, frais et aromatique. Un assemblage équilibré délivre ici un vin de plaisir, à boire jeune pour apprécier son charme. Une bouche en finesse et des notes florales qui tendent aux fruits exotiques, Vignes de Compostelle est un vin qui se marie à merveille avec fruits de mer, poissons mais aussi en apéritif.

Pays : France

Région : Bordeaux

Appellation : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

Vignoble : 33 ha

Cépage : Sémillon, Sauvignon Blanc et Gris, Muscadelle

Sols : graves ferreuses argilo calcaire et argilo calcaire

Démarches environnementales : travail des sols raisonné, engrais organiques, suppression progressive des désherbants

Elevage : 2 à 3 mois sur lies fines

Robe : reflets vert et or pâle

Nez : tout en fraîcheur, notes florales, litchi

Bouche : bouche fine et aromatique, fini sur une note de fruits exotiques

Alcool : 14 %

Servir : entre 8 et 12 degrés Celsius

Garde : à boire

Accords mets/vin : apéritif, crustacés, huîtres, poissons