

MERLOT

[merlot]

vinařství / winery CHATEAU MARTINOLLES

[šató martinol]

Francie, oblast / region Languedoc, podoblast Limoux

[langedok, limů]

Limoux je považováno za kolébkou šumivých vín – první zmínka o místním šumivém víně pochází z roku 1544. Podle legendy techniku výroby převzal mnich Dom Pérignon a odvezl ji do Champagne.

Region těží z teplého středomořského klimatu a chladivého vlivu Pyrenejí.

Château Martinolles je součástí vinařské rodiny Paul Mas a jeho vinice jsou certifikovány organizací Terra Vitis. V roce 2020 bylo vinařství oceněno jako Vinařství roku ve Francii (Wine Enthusiast).

Limoux is considered the birthplace of sparkling wine, with the first mention dating back to 1544. According to legend, the monk Dom Pérignon later brought this winemaking technique to Champagne.

The region benefits from a warm Mediterranean climate and the cooling influence of the Pyrenees.

Château Martinolles is part of the Paul Mas wine family, with vineyards certified by Terra Vitis. In 2020, it was named Winery of the Year in France by Wine Enthusiast.



Apelace/appellation: Pays d'OC

Odrůdy/variety: Merlot

Popis/description: **Příjemné ovocné aroma, s tóny lesního ovoce, a marmelády, s lehkou kořenitostí.** / *Pleasant fruity aroma with notes of forest fruits and jam, with a light spiciness.*

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
červená masa, zrající a polotvrdé sýry / red meats, aged and semi-hard cheeses

Klima/climate: teplé středomořské klima ovlivněné blízkostí Pyrenejí – dlouhá slunečná léta, chladnější noci a výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami podporují komplexní zrání hroznů a zachování svěžesti / *warm Mediterranean climate influenced by the nearby Pyrenees – long sunny summers, cool nights, and significant day-night temperature variation promote complex grape ripening and fresh acidity*

Půda/soil: jílovito-vápenité a písčité-vápenité půdy / *clay-limestone and sandy clay-limestone soils*

Nadmořská výška/altitude: 190-300m

Vinifikace/vinification: primárně v nerezovém tanku a dále ve velkých dubových sudech / *primarily in stainless steel tanks, followed by aging in large oak barrels.*