



CHATEAU HAUT-BEYCHEVELLE GLORIA ST JULIEN



PRESENTATION

Installés depuis plus de 3 siècles à Saint-Julien, les Martin ont exercé diverses professions liées à la viticulture (laboureurs, maîtres de chai, régisseurs, tonneliers), tout en étant propriétaires d'un petit vignoble connu sous le nom de Château Haut-Beychevelle Gloria. Ce cru, considéré comme la propriété historique de la famille, sera à l'origine de la passion d'Henri Martin pour le vin.

VIGNOBLE

Sol: Graves profondes / **Superficie:** 5 hectares

Localisation: Particulièrement bien équilibré, le vignoble se situe sur la commune de Saint-Julien-Beychevelle.

Age moyen des vignes: 30 ans / **Encépagement:** 65% Cabernet Sauvignon / 25% Merlot / 10% Caberne Franc

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle avec macération finale longue. Cuvaision de 4 à 6 semaines. Élevage de 18 mois en cuves et en fûts renouvelés par tiers chaque année.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La robe est brillante et intense aux reflets pourpres. Au nez, le bouquet révèle un vin de caractère, corsé et élégant. Très typé et avec une belle maturité du fruit chaque année, ce vin illustre parfaitement le charme de Saint-Julien. La bouche est soyeuse, la longueur persistante et savoureuse.

CAPACITE DE GARDE

De 5 à 10 ans



CHATEAU HAUT-BEYCHEVELLE GLORIA ST JULIEN



OVERVIEW

Henri Martin was never cut out to be a barrel-maker. So he laid down his hammer in 1939 and became a wine-maker. Château Gloria would be his life's work. And what a work! Row of vine by row of vine, plot by plot, patiently and systematically he negotiated with his fellow owners in the Saint-Julien commune the purchase of the "Cru Classé" land that would make up the Château Gloria vineyard. By the 70's he would end up with a domaine covering an area of 50 hectares.

VINEYARD

Soil: Deep gravels and sandy-gravel / **Surface:** 5 hectares

Location: Commune of Saint-Julien-Beychevelle.

Average age of the vineyard: 30 years / **Grape varieties:** 65% Cabernet Sauvignon / 25% Merlot / 10% Cabernet Franc

VINIFICATION

Manual harvest. Classical vinification with long final maceration. Fermentation on the skins for 4 to 6 weeks. 18 months ageing in vats and barrels of which 30% are new.

WINE TASTING

Brilliant, intense colour with crimson highlights. On the nose, the bouquet reveals a wine of robust and elegant character. Very typical wine with nice ripe fruit every year, perfectly illustrating the charm of Saint-Julien wines. On the palate, silky, with long-lasting, delicious length.

AGEING POTENTIAL

From 5 to 10 years