



LE VIGNOBLE

Surface de production en rouge : 40 ha (surface totale : 50 ha)

Nature des sols : Sols de graves gūnziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot ; 5% Petit Verdot

Taille : Guyot double pour les Cabernet Sauvignon, Cordon pour les Merlots

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Age moyen du vignoble : 15 ans

Conduite du vignoble : Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée.

Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

L'année 2014 a été marquée par des précipitations régulières et des températures plutôt élevées qui ont favorisé un débourrement précoce. La floraison a été relativement homogène et rapide.

Alors que le mois de juillet fut frais et plutôt sec, le mois d'août s'est révélé très humide avec une amplitude thermique de 10°C entre le jour et la nuit, qui a permis au raisin de mûrir lentement sans aucun stress. Les raisins blancs ont présenté des équilibres parfaits : du sucre, de la fraîcheur, beaucoup d'arômes et de typicité.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions climatiques favorables sous un beau soleil de septembre.

Cycle de la Vigne :

Débourrement : du 20 mars au 10 avril

Floraison : du 22 mai au 12 juin (pleine fleur le 8 juin)

Nouaison : du 15 juin au 6 juillet

Véraison : du 10 août au 20 août

Vendanges :

Vendanges parcelles et manuelles

Merlots : du 26 septembre au 3 octobre 2014

Cabernets Sauvignons : du 7 octobre au 16 octobre 2014

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barrique de chêne français

(barriques neuves : 25%)

Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage : Sélection parcelle issue de jeunes vignes,

60 % Cabernet Sauvignon – 40% Merlot

Mise en bouteille : Au château, en mai 2016 - 50 000 bouteilles

Commercialisation : CVBG

« Le millésime 2014 présente une robe grenat aux reflets violacés et brillants. Le nez offre une dominante d'arômes de fruits rouges (cerise, groseille) et de fruits noirs (mûre). L'attaque en bouche se révèle agréable, fine, avec de belles notes fruitées et légèrement boisées. La finale dévoile un équilibre très soigné et des tannins délicats. Ce vin s'appréciera dans les 5/6 ans autour de pièces de bœuf, de grillades ou de fromages onctueux. »