



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en blanc :</b>	10 ha (surface totale : 50 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
<b>Encépagement :</b>	60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
<b>Taille :</b>	Guyot double pour les Sauvignon Blanc et taille en cordon pour les Sémillon
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	35 ans
<b>Conduite du vignoble :</b>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

L'hiver froid et sec a laissé la place à un mois de juin chaud, permettant une floraison tardive mais optimale. Ce climat a ainsi engendré une récolte abondante, nécessitant en juillet des vendanges vertes importantes. L'été peu ensoleillé confirma ce retard, qui fut rattrapé par un mois de septembre exceptionnel. Cette lente maturation des raisins a généré des vins blancs secs fruités, frais et gras. Le cépage Sauvignon a bien profité de cette maturation longue pour développer des arômes intenses d'agrumes et de fruits exotiques. L'été indien a permis d'obtenir des Sémillon gras, expressifs et très denses.

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes  
Du 6 au 30 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 30%  
Alcool : 12,5°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	60% Sauvignon Blanc - 38% Sémillon - 2% Muscadelle
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en février 2006 – 2650 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Joyeuse robe dorée pour ce millésime 2004. Le vin révèle un nez complexe, mêlant des notes d'agrumes et de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche est ample, grasse et très structurée, mais également fraîche et équilibrée par son acidité. La finale est longue, laissant une très grande persistance aromatique. La grande qualité de ce Château Latour-Martillac 2004 tient à sa délicatesse, sa finesse et sa complexité. »