



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 Merlot et les Petit Verdot
Densité de plantation :	7.200 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	25 ans
Conduite du vignoble :	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

Les conditions humides et fraîches de la fin du mois de mai laissaient présager une floraison difficile. Au contraire, elle fut rapide et homogène. Les premières traces de véraison étaient visibles sur les Merlot dès la troisième semaine de juillet. Ensuite les températures exceptionnelles du mois d'août et le bel ensoleillement de septembre ont parachevé la maturité parfaite de tous les cépages. Les derniers Cabernet Sauvignon furent ramassés le 10 octobre dans des conditions exceptionnelles de maturité.

Vendanges :

Vendanges parcelles et manuelles
Du 20 septembre au 10 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 18 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	61% Cabernet Sauvignon - 34% Merlot - 5% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en juin 2002 – 12500 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Superbe robe grenat pour ce millésime tant attendu. Le nez exalte des arômes de fruits mûrs, de truffes, d'épices et de réglisse. La bouche présente une structure équilibrée et élégante, avec des tannins puissants et veloutés. La finale est d'une longueur, d'une densité et d'une fraîcheur remarquables. Vin exceptionnel de grande garde. »