



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en rouge :</b>	40 ha (surface totale : 50 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols de graves gūnziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac
<b>Encépagement :</b>	55% Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot ; 5% Petit Verdot
<b>Taille :</b>	Guyot double pour les Cabernet Sauvignon, Cordon pour les Merlot et les Petit Verdot
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	25 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 et le printemps ont été frais et humides avec un mois de janvier deux fois plus arrosé que la normale. Les premiers bourgeons sont apparus en avril avec 15 jours de retard et la floraison, en juin, s'est déroulée encore sous la pluie... Fort heureusement le mois de juillet a été sec et chaud. Nos équipes sont intervenues tout l'été dans le vignoble pour des effeuillages et des vendanges vertes rigoureuses au mois d'août et septembre. Malgré les faibles rendements, nous avons sacrifié des nombreuses grappes vertes pour favoriser la maturité des grappes restantes, et homogénéiser la récolte le mieux possible. Des effeuillages tardifs complémentaires ont ensuite favorisé la maturité par une bonne ventilation des grappes. Les vendanges se sont déroulées avec en moyenne 2 semaines de retard.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 mars au 8 avril  
Floraison : Pleine fleur le 20 juin  
Nouaison : du 6 au 15 juillet  
Véraison : du 5 au 18 août

### Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles  
Merlot : du 1<sup>er</sup> au 10 octobre  
Cabernet Sauvignon : du 7 au 16 octobre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées  
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français  
Barris neufs : 25%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en mai 2015 – 20000 bouteilles

« Le Lacroix-Martillac 2013 présente à sa mise en bouteille une belle couleur grenat aux reflets scintillants. Le nez est joliment aromatique et dévoile des arômes de fruits rouges (griotte, fraise des bois) et noir (cassis) ainsi que de légères notes d'épice. La bouche est élégante, souple autour de notes de fruits rouges et d'un boisé délicat. La finale révèle un joli grain de tannins et un vin bien équilibré. A consommer dans les 5 ans. »