



## 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'année 2014 a été marquée par des précipitations régulières et des températures plutôt élevées qui ont favorisé un débourrement précoce, à l'exception du Merlot qui a été touché par des coulures. 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, ce qui a permis au raisin de mûrir lentement sans aucun stress. Les nuits fraîches du mois d'août ont favorisé une excellente accumulation des anthocyanes et des arômes dans les raisins rouges. Le fabuleux été indien s'est ensuite installé pour plus de six semaines permettant de cueillir en toute sérénité l'ensemble des cépages rouges.

### 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 au 20 août

### Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles  
Merlot : du 26 septembre au 3 octobre  
Cabernet Sauvignon : du 7 octobre au 16 octobre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées  
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 40%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en mai 2016 – 44000 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	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. »