



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 :	7200 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, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

L'hiver 2015 s'est achevé par un mois de mars plutôt frais, qui entraîna un débourrement tardif de la vigne. Ce démarrage fut rapidement compensé par des températures très douces à partir du 10 avril. La floraison débuta fin mai sous de bonnes conditions climatiques. Les mois de juin et de juillet furent particulièrement secs et chauds. Cette forte contrainte hydrique engendra des baies de petites tailles et un arrêt de croissance précoce de la vigne. La période de pluie du début du mois d'août se révéla salubre, favorisant une maturation rapide. Après une cueillette des blancs plutôt précoce sous un soleil estival, les conditions sèches de septembre et octobre nous ont permis de vendanger Merlot, Petit Verdot et Cabernet Sauvignon dans d'excellentes conditions de maturité.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 15 mars au 30 avril
Floraison : du 21 mai au 10 juin (pleine fleur le 8 juin)
Nouaison : du 29 juin au 6 juillet
Mi-véraison : du 27 juillet au 12 août

Vendanges :

Vendanges parcelles et manuelles
Merlot : du 15 au 23 septembre
Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 8 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 14°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot Sélection parcelle issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en avril 2017 – 59500 bouteilles
Commercialisation :	CVBG

« Le millésime 2015 dévoile une belle couleur pourpre et sombre. Le nez présente une belle maturité avec des notes de fruits noirs (cassis, cerise noire). L'attaque en bouche est douce, pleine et tendre, et évolue sur des tannins de Cabernet Sauvignon un peu fermes mais enrobés. Ce vin possède une belle structure avec une bonne tonicité sur la finale. »