



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

Après un hiver sec et très froid, les bourgeons firent leur apparition dès les premiers beaux jours de mars. La végétation fut ensuite ralentie par la fraîcheur d'avril. La floraison débuta vers le 25 mai avec une fécondation perturbée par l'humidité des semaines suivantes. L'été s'installa véritablement vers la mi-juillet, avec une véraison lente des raisins. À partir du 15 août, des vendanges vertes furent effectuées pour homogénéiser les maturités des fruits. Les bonnes températures de la deuxième quinzaine du mois d'août permirent de rattraper une partie du retard et les conditions estivales du mois de septembre favorisèrent la lente maturation des baies jusqu'aux vendanges.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 au 26 mars
Floraison : pleine fleur le 10 juin
Nouaison : du 25 juin au 10 juillet
Véraison : du 3 au 15 août

Vendanges :

Vendanges parcelles et manuelles
Merlot : du 1^{er} au 9 octobre
Petit Verdot : du 8 au 15 octobre
Cabernet Sauvignon : du 10 au 16 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 16 mois en barrique de chêne français
Barris neufs : 40%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	51% Cabernet Sauvignon - 42% Merlot - 7% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en juin 2014 – 10500 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le millésime 2012 se présente sous une robe profonde de couleur rubis. Le nez exalte de doux arômes de fruits noirs mêlés à des notes de fumé, de réglisse et de tabac. La bouche séductrice exprime de la droiture et un croquant rafraîchissant, soutenus par des tannins délicats. D'une belle longueur finement épicée, ce vin riche saura évoluer harmonieusement au fil des années. »