



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en blanc :</b>	9 ha (surface totale : 49 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
<b>Encépagement :</b>	60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
<b>Taille :</b>	Guyot double pour les Sauvignon Blanc et taille en cordon pour les Sémillon
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	35 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 2018 a été marquée par un mois d'avril et un mois de mai où l'on est passé tout près, respectivement, des gelées rappelant en-cela fortement le millésime 2017, et d'un épisode de grêle le 26 mai. L'année a aussi été marquée par de fortes précipitations au printemps (113mm de pluies rien que sur le mois de mars !) et par un été particulièrement chaud et sec. Malgré les attaques de mildiou au début de l'été sur certaines de nos parcelles de rouge, le temps ensoleillé et sec de juillet à début-octobre (avec des records de températures en juillet et septembre) ont véritablement permis de préserver, puis de bonifier la récolte en assurant une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont débuté le 28 août pour les blancs pour s'achever le 13 septembre.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 2 au 9 avril  
Floraison : du 28 mai au 3 juin (pleine fleur le 31 mai)  
Nouaison : du 25 au 31 juin  
Mi-véraison : du 27 juillet au 18 août

### Vendanges :

Vendanges parcelaires, manuelles et en cagettes  
Sauvignon Blanc : du 28 août au 11 septembre  
Sémillon : du 7 au 13 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 20%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	55% Sauvignon Blanc - 45% Sémillon Sélection parcelaire issue de jeunes vignes
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en mars 2019 – 21000 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	CVBG

« Le Lagrave-Martillac Blanc 2018 présente une robe jaune pâle. Le nez est fruité et complexe, sur des notes d'agrumes, de pêche jaune et de verveine. L'attaque est douce, la bouche est ronde et charnue. La finale est à la fois fraîche et savoureuse. »