

Château LATOUR-MARTILLAC Grand Cru Classé de Graves Blanc 2002

Appellation Pessac-Léognan

LE VIGNOBLE

Surface de production en blanc : 10 ha (surface totale : 50 ha)

Nature des sols : Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et

exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs

Encépagement: 60% Sauvignon Blanc; 40% Sémillon

Taille: Guyot double pour les Sauvignon Blanc et taille en cordon pour les Sémillon

Densité de plantation: 7200 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 35 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 bien sec, les pluies des mois de mai et de juin ont perturbé la floraison, avec une coulure et un millerandage importants, en particulier sur le cépage Sauvignon. L'été humide ne favorisa pas la véraison. Heureusement, un magnifique et miraculeux mois de septembre permit aux deux cépages Sémillon et Sauvignon de trouver une très belle expression. Les Sauvignon sont concentrés en sucre, mais avec un bon niveau d'acidité, et les Sémillon sont finement grillés.

Vendanges:

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes Du 4 au 19 septembre

Vinifications:

Fermentation alcoolique en barrique

Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français

Barriques neuves: 30%

Alcool : $12,5^{\circ}$



DEGUSTATION

Assemblage: 58% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon - 2% Muscadelle

Mise en bouteille : Au Château, en février 2004 – 2100 caisses

Commercialisation : Place de Bordeaux

« Le Latour-Martillac 2002 présente une couleur dorée avec de jolis reflets brillants. Le nez exalte des arômes intenses de fleurs blanches et d'agrumes, agrémentés de fines épices. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, le Sauvignon apportant un style minéral à l'ensemble. La bouche se développe autour de saveurs fruitées et toastées, marquées par un joli gras, un beau volume et une acidité bien maîtrisée. La finale s'affirme soyeuse et d'une belle longueur. »