



## LE VIGNOBLE

---

|   |   |
|---|---|
| <b>Surface de production en blanc :</b> | 10 ha (surface totale : 50 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.<br>Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. |

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

L'aube du 7 avril restera dans la mémoire des vigneron de Bordeaux : elle fût l'occasion d'un gel sournois et meurtrier. Il affecta principalement le Sauvignon retardant son départ en végétation et sa floraison. La véraison fut lente mais homogène sur les différents cépages blancs, au cours d'un été frais mais plutôt sec. Les premiers jours de septembre, très arrosés, nous inquiétèrent beaucoup. Le miracle, ou la divine surprise, intervint à partir de la deuxième semaine, avec l'établissement d'un beau temps frais et durable pour accompagner les vendanges.

### Vendanges :

Vendanges parcelaires, manuelles et en cagettes  
Du 8 au 23 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 30%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Assemblage :</b>        | 62% Sauvignon Blanc - 35% Sémillon - 3% Muscadelle |
| <b>Mise en bouteille :</b> | Au Château, en février 2010 – 2400 caisses         |
| <b>Commercialisation :</b> | Place de Bordeaux                                  |

« Le Château Latour-Martillac blanc 2008 présente une séduisante couleur jaune dorée avec de beaux reflets pales. Le nez se dévoile tout en délicatesse, autour de notes d'agrumes mûrs et de fruits exotiques. L'attaque en bouche est vive, avec une matière bien présente. La bouche prend alors de l'ampleur, avec du volume et un joli gras. La bouche est très longue et s'achève sur une belle fraîcheur aromatique. Puissant et frais, ce millésime s'appréciera jeune, lors de vos repas ou pour l'apéritif. »