



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

Ce millésime doit essentiellement sa qualité exceptionnelle à la sécheresse généralisée qui sévit toute l'année, à l'exception du mois d'avril. Ce climat sec, mais sans chaleur excessive, fut idéal et entraîna une floraison rapide et homogène dans les premiers jours de juin. La vigne nous offrit alors des raisins, non seulement sucrés et colorés, mais également d'un excellent niveau d'acidité, favorisant les expressions de fruits mûrs et de tannins soyeux. Le temps radieux pendant toute la durée des vendanges rouges nous permit de cueillir en toute sérénité. Les rendements furent inférieurs à la moyenne, principalement en raison de la petite dimension des baies de Cabernet Sauvignon en sol de Graves. C'est la conjonction d'événements favorables qui a fait que tous les paramètres de la constitution du millésime 2005 ont ainsi été tirés vers le haut : sucre, couleur, acidité, arômes, tannins...

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Du 13 septembre au 10 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 18 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool: 13°



DEGUSTATION

Assemblage:	65% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot - 3% Petit Verdot
Mise en bouteille:	Au Château, en juin 2007 – 15500 caisses
Commercialisation:	Place de Bordeaux

« Le vin d'une belle robe profonde se révèle d'une grande richesse aromatique autour de notes minérales, de fruits noirs (cassis) et de torréfaction. La bouche, équilibrée et d'une remarquable fraîcheur, dévoile des tannins structurés et soyeux, qui font du millésime 2005 un millésime bâti pour durer ! »