



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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

Un hiver long et un printemps favorable ont aidé une floraison rapide, annonçant des fruits homogènes. La sécheresse de juillet, de même que le froid relatif du mois d'août, n'ont fait que ralentir la maturité des différents cépages, favorisant une riche constitution des raisins. En septembre et octobre, les vendanges se sont déroulées aux dates habituelles, et dans de bonnes conditions climatiques. Les températures du mois d'août ont permis la construction de beaux tannins. Par la suite, l'été indien a permis une maturité optimale des différents cépages. Les derniers jours de septembre ont été en particulier favorables au cépage Cabernet Sauvignon, qui constitue la solide colonne vertébrale de ce millésime.

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Du 13 septembre au 6 octobre

Vinifications :

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



DEGUSTATION

Assemblage :	54% Cabernet Sauvignon - 42% Merlot - 4% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en juin 2008 – 14600 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le vin dévoile une robe grenat soutenue d'une belle intensité. Le nez exalte des arômes de fruits noirs et rouges, d'épices et de notes torrifiées. La bouche est tout en finesse, avec une attaque en bouche fraîche et fruitée, évoluant sur une structure tannique savoureuse et pleine. Les parfums de fruits noirs (cassis, cerise noire, myrtille) répondent aux saveurs minérales et fumées de notre terroir graveleux. La finale est douce et harmonieuse, avec une acidité maîtrisée. Le style est élégant. »