



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

L'aube du 7 avril restera dans la mémoire des vigneron de Bordeaux : elle fut l'occasion d'un gel sournois et meurtrier. Il affecta principalement le Merlot, retardant son départ en végétation et sa floraison. La véraison fut lente mais homogène sur tous les cépages, au cours d'un été frais plutôt sec. Les premiers jours de septembre, très arrosés, inquiétèrent beaucoup. La divine surprise intervint à partir de la 2^{ème} semaine, avec l'établissement d'un beau temps frais et durable pour accompagner les vendanges.

Vendanges :

Vendanges parcelaires et manuelles
Du 24 septembre au 9 octobre

Vinifications :

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



DEGUSTATION

Assemblage :	55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en mai 2010 – 12200 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le vin présente une couleur rubis sombre. Le nez se dévoile expressif et complexe révélant des notes de fruits noirs (cassis) et rouges (cerise), des notes de fumée, d'épices, de truffe et de réglisse. La bouche se présente dense avec une belle trame de tannins veloutés, tout en équilibre avec une belle harmonie aromatique. On retrouve ces notes de cassis, d'épices et de réglisse, ainsi que la minéralité de notre terroir de graves. La finale est fraîche. Ce millésime 2008, équilibré et soyeux, est assurément un vin de bonne garde. »