



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

L'hiver pluvieux et froid, suivi d'un printemps doux, ont plutôt été favorables au vignoble, mais de violents orages de grêles ont touché une partie des parcelles en mai. L'été magnifique, chaud mais pas caniculaire (important écart thermique entre le jour et la nuit) a donné des raisins fruités dans un état sanitaire parfait. La fin de saison splendide nous a permis d'attendre une maturité idéale en toute sérénité.

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Du 17 septembre au 14 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 16 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 14°



DEGUSTATION

Assemblage :	53% Cabernet Sauvignon - 42% Merlot - 5% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en mai 2011 – 12400 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Vin à la couleur intense robe rubis. Le nez exalte des arômes de cassis et de myrtille, assortis de notes de truffe et de torréfaction. La bouche se révèle pleine, ample, charnue, tout en équilibre et en concentration. La finale offre une longueur d'une intensité remarquable. Un vin exceptionnel à la hauteur des attentes sur ce millésime. »