



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en rouge :</b>	40 ha (surface totale : 50 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols de graves gūnziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac
<b>Encépagement :</b>	55% Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot ; 5% Petit Verdot
<b>Taille :</b>	Guyot double pour les Cabernet Sauvignon, Cordon pour les Merlot et les Petit Verdot
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	25 ans
<b>Conduite du vignoble :</b>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

Après un hiver 2010 froid, la vigne a débourré tardivement. La pluie est arrivée en juin, affectant la floraison. Grâce à cette sélection naturelle, les vendanges vertes ont été peu nécessaires. Dès le 21 juin, l'été a démarré avec un bel ensoleillement, qui s'est poursuivi en juillet. La vigne a ainsi rattrapé son retard. Le mois d'août sec, sans excès de chaleur, avec des nuits fraîches, a permis une maturation lente et régulière des raisins. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire parfait des raisins.

### Vendanges :

Vendanges parcelaires et manuelles  
Du 22 septembre au 18 octobre

### Vinifications :

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



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Petit Verdot
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en mai 2012 – 13000 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Robe d'un rouge soutenu aux profonds reflets violets. Le nez se développe autour d'arômes de fruits noirs et rouges, avec un fumé délicat. La bouche offre une généreuse densité, où puissance et finesse se fondent tout en harmonie. Vin au formidable potentiel, à dompter avec le temps, et qui offrira un plaisir immense à l'image des très grands vins de Bordeaux. »