



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

Après une fin d'hiver douce, la sécheresse s'est installée jusqu'en juin (température estivale dès le mois d'avril) avec une floraison précoce, dès le 10 mai. Le feuillage, peu fourni, protégea hélas mal certains Cabernet Sauvignon exposés à la canicule des 26 et 27 juin (40°C). La végétation est très en avance quand les mois de juillet et août se présentèrent, avec beaucoup de pluie et de fraîcheur. La récolte fut ainsi préservée, avec une fin de maturité lente. Les vendanges se sont ensuite déroulées sous un beau soleil de septembre.

Vendanges :

Vendanges parcelaires et manuelles
Du 8 au 28 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 16 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 13,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	50% Cabernet Sauvignon - 43% Merlot - 7% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en juin 2002 – 10400 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Robe sombre aux reflets pourpres. Le nez présente des arômes de fruits noirs et de réglisse, avec de légères notes fumées. Le vin offre une structure équilibrée avec déjà beaucoup d'élégance. La bouche révèle des tannins soyeux et un volume très plaisant. Finale longue et intense. Une des très belles réussites sur 2011. »