



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 (températures estivales 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 : 12 mois en barrique de chêne français

Barriques neuves : 25%

Alcool : 13,5°



DEGUSTATION

Assemblage : Sélection parcelaire issue de jeunes vignes

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

Mise en bouteille : Au Château, en juin 2013 – 30000 bouteilles

« Le Lacroix-Martillac 2011 présente une couleur grenat intense avec des reflets brillants. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges (griotte, fraise des bois) et noirs (cassis). La bouche est élégante, souple autour de notes de fruits rouges et d'un boisé délicat. La finale révèle un joli grain de tannins et un vin bien équilibré. A consommer dans les 8 ans. »