



## 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, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

Après un hiver sec et très froid, les bourgeons firent leur apparition dès les premiers beaux jours de mars. La végétation fut ensuite ralentie par la fraîcheur d'avril. La floraison débuta vers le 25 mai avec une fécondation perturbée par l'humidité des semaines suivantes. L'été s'installa véritablement vers la mi-juillet, avec une véraison lente des raisins. À partir du 15 août, des vendanges vertes furent effectuées pour homogénéiser les maturités des fruits. Les bonnes températures de la deuxième quinzaine du mois d'août permirent de rattraper une partie du retard et les conditions estivales du mois de septembre favorisèrent la lente maturation des baies jusqu'aux vendanges.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 au 26 mars  
Floraison : Pleine fleur le 10 juin  
Nouaison : du 25 juin au 10 juillet  
Véraison : du 3 au 15 août

### Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles  
Merlot : du 1<sup>er</sup> au 9 octobre  
Cabernet Sauvignon : du 10 au 16 octobre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées  
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français  
Barrisques neuves : 25%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	Sélection parcellaire issue de jeunes vignes 60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en juin 2014 – 9000 bouteilles

« Le Lacroix-Martillac 2012 est paré d'une élégante robe pourpre intense. Le vin présente un caractère rond et suave, parcouru au nez comme en bouche d'arômes de cerise noire et de cassis. Ce vin séduit par sa structure souple, sa fraîcheur et son fruité. Il saura s'apprécier jeune ou attendu quelques années. »