



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

L'année 2014 a été marquée par des précipitations régulières et des températures plutôt élevées qui ont favorisé un débourrement précoce. La floraison a été relativement homogène et rapide. Alors que le mois de juillet fut frais et plutôt sec, le mois d'août s'est révélé très humide avec une amplitude thermique de 10°C entre le jour et la nuit, qui a permis au raisin de mûrir lentement sans aucun stress. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions climatiques favorables sous un beau soleil de septembre.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 20 mars au 10 avril
Floraison : du 22 mai au 12 juin (pleine fleur le 8 juin)
Nouaison : du 15 juin au 6 juillet
Véraison : du 10 au 20 août

Vendanges :

Vendanges parcelleires et manuelles
Merlot : du 26 septembre au 3 octobre
Cabernet Sauvignon : du 7 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

Assemblage :	60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon Sélection parcelleire issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en juin 2016 – 36000 bouteilles

« Le Lacroix-Martillac 2014 présente une couleur grenat intense avec des reflets brillants. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges (griotte, fraise des bois) et noir (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 5 ans. »