



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'hiver 2015 s'est achevé par un mois de mars plutôt frais, qui entraîna un débourrement tardif de la vigne. Ce démarrage fut rapidement compensé par des températures très douces à partir du 10 avril. La floraison débuta fin mai sous de bonnes conditions climatiques. Les mois de juin et de juillet furent particulièrement secs et chauds. Cette forte contrainte hydrique engendra des baies de petites tailles et un arrêt de croissance précoce de la vigne. La période de pluie du début du mois d'août se révéla salubre, favorisant une maturation rapide. Après une cueillette des blancs plutôt précoce sous un soleil estival, les conditions sèches de septembre et octobre nous ont permis de vendanger Merlot, Petit Verdot et Cabernet Sauvignon dans d'excellentes conditions de maturité.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 15 mars au 30 avril
Floraison : du 21 mai au 10 juin (pleine fleur le 8 juin)
Nouaison : du 29 juin au 6 juillet
Véraison : du 27 juillet au 12 août

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Merlot : du 15 au 23 septembre
Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 8 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 25%
Alcool : 14°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en juin 2017 – 12 000 bouteilles

« Ce 2015 présente une robe d'un pourpre soutenu et profond. Le nez dévoile des arômes mêlés de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices ainsi que des notes grillées. La bouche se révèle bien équilibrée, structurée et puissante adoucie en fin de bouche par les soyeux tanins des merlots. La finale est longue et très plaisante. »