



Communiqué de presse - Juin 2018

**Contacts presse**  
Corinne HENNEQUIN • Amélie VALETTE • 05 57 77 59 60 • 06 37 04 78 65  
a.valette@agencehemispheresud.com



## CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC & CAVIAR DE FRANCE SIGNENT UN COFFRET D'EXCEPTION POUR NOËL

*Quand l'élégance du blanc du Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves, se marie à la finesse des grains de la Maison Caviar de France, fleuron du caviar français ; naît alors de cette collaboration un coffret d'exception nommé « & ». Le joli nœud typographique de l'esperluette, véritable symbole de lien, de rondeur et d'élégance, est apparu comme une évidence pour la signature de ce coffret raffiné.*



### Un coffret d'excellence en série limitée

C'est l'excellence de la culture gastronomique du Sud-Ouest qui est célébrée dans ce coffret inédit, imaginé par deux grands noms du terroir bordelais : le *Château Latour-Martillac*, Grand Cru Classé de Graves en appellation Pessac-Léognan & la *Maison Caviar de France* située à Biganos, sur les bords du bassin d'Arcachon.

Collaborant sur le volet touristique depuis 2015, les deux maisons girondines s'associent cette année autour d'un coffret édité en seulement 100 exemplaires : l'alliance harmonieuse d'un grand vin blanc, *Château Latour-Martillac 2015*, avec le *caviar Diva*, un must de la *Maison Caviar de France*. Promesse d'un grand moment de dégustation & de partage pour les fêtes de fin d'année...

### Château Latour-Martillac Blanc, la valeur sûre des repas de fêtes

*Consacré pour ses vins blancs au Classement des Graves de 1953, au même titre que les rouges, le Château Latour-Martillac est l'une des références de l'appellation Pessac-Léognan et reconnu de ses pairs pour son savoir-faire historique dans l'élaboration des vins blancs.*

*Les notes de pêches blanches et d'agrumes du millésime 2015, millésime tout en élégance et doté d'une belle vivacité, révèle subtilement les saveurs de noisettes et la fraîcheur légèrement iodée et beurrée du caviar Diva.*

### Le caviar Diva, caviar des grands chefs

*Produit dans la plus pure tradition, sur les bords du Bassin d'Arcachon, au Moulin de la Cassadotte, les grains de Diva séduisent les plus initiés. Issu de l'esturgeon *Acipenser Baerii*, né et élevé sur le site girondin, le caviar Diva est apprécié pour ses saveurs authentiques et raffinées aux accents de noisettes.*

*Référencé sur les grandes tables de chefs étoilés, comme Alain Dutournier, Thierry Marx ou encore Stéphane Carrade (l'Haïtza au Pyla), Diva se déguste jeune et frais et s'accorde à la perfection avec le vin blanc du Château Latour-Martillac.*

**Le coffret comprend :** 1 bouteille de 75 cl de *Château Latour-Martillac Blanc 2015*, 1 boîte de 50 g de *caviar Diva*, 2 petites cuillères de dégustation en corne, 1 marque-page.

**Prix de vente :** 99€ TTC

**Où le trouver :** dès le mois d'octobre sur la boutique de *Caviar de France*  
[www.caviardefrance.com](http://www.caviardefrance.com)

*Grâce à la longue implication des différentes générations de la famille Kressmann sur la propriété, récompensée en 1953 par le Classement des Graves, les vins du Château Latour-Martillac figurent aujourd'hui parmi les références de l'appellation Pessac-Léognan. Propriété de cette famille depuis 1930, Tristan et Loïc Kressmann perpétuent cet héritage et le renouvellent grâce aux dernières innovations techniques et à leur expertise sur la gestion de vieilles vignes.*