

LE VIGNOBLE

Surface de production en rouge : 40 ha (surface totale : 50 ha)

Nature des sols :

Sols de graves günziennes 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, éclaircissement.

PRESENTATION DU MILLESIME

L'hiver et le printemps ont été frais et humides avec un mois de janvier deux fois plus arrosé que la normale. Les premiers bourgeons sont apparus en avril avec 15 jours de retard et la floraison, en juin, s'est déroulée encore sous la pluie... Fort heureusement le mois de juillet a été sec et chaud. Nos équipes sont intervenues tout l'été dans le vignoble pour des effeuillages et des vendanges vertes rigoureuses au mois d'août et septembre. Malgré les faibles rendements, nous avons sacrifié des nombreuses grappes vertes pour favoriser la maturité des grappes restantes et homogénéiser la récolte le mieux possible. Des effeuillages tardifs complémentaires ont ensuite favorisé la maturité par une bonne ventilation des grappes. Les vendanges se sont déroulées avec en moyenne 2 semaines de retard.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 mars au 8 avril

Floraison : pleine fleur le 20 juin

Nouaison : du 6 au 15 juillet

Véraison : du 5 au 18 août

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles

Merlot : du 1^{er} au 10 octobre

Cabernet Sauvignon : du 7 au 16 octobre



Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barrique de chêne français

Barriques neuves : 40%

Alcool : 13°

DEGUSTATION

Assemblage :

60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

Sélection parcellaire issue de jeunes vignes

Mise en bouteille :

Au Château, en mai 2015 – 38600 bouteilles

Commercialisation :

CVBG

« A la mise en bouteille, ce millésime 2013 dévoile des arômes fruités et d'épices. L'attaque est souple, bien construite, sur des notes de fruits rouges avec un boisé délicat. La fin de bouche révèle la finesse des tannins et un équilibre très agréable. A consommer dans les 4/5 ans. »