



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 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. »