



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

Après un hiver sec, les pluies de mai et juin ont perturbé la floraison, avec une coulure et un millerandage importants, en particulier sur les jeunes vignes de Merlot. L'été humide ne favorisera pas la véraison, mais un magnifique et miraculeux mois de septembre qui a permis aux deux cépages principaux d'atteindre le terme de leur maturité. Cet été indien a permis d'obtenir une remarquable expression du cépage Cabernet Sauvignon, qui représente près des deux tiers de l'assemblage final.

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Du 24 septembre au 11 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 18 mois en barrique de chêne français
Barris neufs : 40%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

| | |
|----------------------------|---|
| Assemblage : | 63% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot - 5% Petit Verdot |
| Mise en bouteille : | Au Château, en mai 2004 – 10200 caisses |
| Commercialisation : | Place de Bordeaux |

« Le vin présente une belle couleur rubis, légèrement tuilée. Cette première évolution se traduit au nez par une délicate complexité aromatique avec des arômes de fruits mûrs (cerise, griotte), d'épices fumées et de torrification. La bouche révèle une bonne acidité qui dynamise ce vin suave et racé. Les tannins sont puissants et très savoureux. La chair du vin est délicate. La longue finale réglissée, légèrement mentholée, est gage d'une longue garde. »