



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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

Après un hiver bien arrosé, l'été 2003 restera dans les mémoires pour ses températures caniculaires. Le plafond des 40 degrés a été dépassé à plusieurs reprises en juin, juillet et août. Commencées dès le 4 septembre, les vendanges dureront près d'un mois, permettant de cueillir les différentes parcelles au meilleur de leur maturité. Pour la deuxième année, nous pratiquons un double tri manuel de la vendange, avant et après éraflage, garantissant une excellente sélection des raisins.

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Du 4 septembre au 2 octobre

Vinifications :

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



DEGUSTATION

Assemblage :	65% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 5% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en avril 2005 – 12200 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Nez intense et complexe de fruits mûrs (cerise, cassis et mûre), de confiture de prune, de moka, de chocolat et d'épices qui rappellent l'originalité climatique de ce chaud millésime. En bouche, des tannins fins, élégants et racés ; une structure ample et serrée laissant apparaître des saveurs minérales et fumées du terroir. Vin très équilibré, puissant et fin présentant encore une bonne fraîcheur. »