



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en rouge :</b>	40 ha (surface totale : 50 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols de graves gūnziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac
<b>Encépagement :</b>	55% Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot ; 5% Petit Verdot
<b>Taille :</b>	Guyot double pour les Cabernet Sauvignon, Cordon pour les Merlot et les Petit Verdot
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	25 ans
<b>Conduite du vignoble :</b>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

L'hiver froid et sec a laissé la place à un mois de juin chaud, permettant une floraison tardive mais optimale. Ce climat a ainsi engendré une récolte abondante, nécessitant en juillet des vendanges vertes importantes. L'été, peu ensoleillé, confirma ce retard qui fut rattrapé par des mois de septembre et octobre exceptionnels. Des journées chaudes et des nuits fraîches ont favorisé une maturation lente des raisins. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales, par la cueillette des différents cépages au sommet de leur maturité. Le magnifique été indien a permis d'obtenir des Cabernet Sauvignon d'une grande élégance.

### Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles  
Du 24 septembre au 20 octobre

### Vinifications :

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



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	63% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot - 5% Petit Verdot
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en juin 2006 – 16000 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Le millésime 2004 a donné un vin rouge fortement coloré et d'une remarquable intensité. Le nez révèle des notes fruitées et fumées. En bouche, ce vin est corpulent, l'éclat de son fruit lui donne de la fraîcheur et une douceur tannique présentes et enrobées. On retrouve des arômes de liqueur de cassis. Le millésime 2004 est puissant, élégant et bien équilibré. »