



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

Ce millésime 2007 aura été bien difficile à mettre au monde. Après un hiver arrosé et doux, le soleil d'avril a provoqué un départ très rapide de la végétation. Ces journées estivales nous ont même fait rêver à des vendanges très précoces. Mais la température des mois suivants, de mai à juillet, a retardé la végétation : l'avance de 15 jours prise a été grignotée progressivement par la fraîcheur de l'été pour fondre au mois d'août, et finalement nous donner des dates de vendanges normales, sous un soleil miraculeux.

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Du 20 septembre au 12 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 16 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 mai 2009 – 13400 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Vin à l'élégante robe grenat. Le nez révèle de délicats arômes fruités, épicés et grillés. L'attaque en bouche, fruitée et onctueuse, précède un corps plein et une structure équilibrée. Les tannins veloutés et racés accompagnent des parfums d'épices, de tabac et de moka, ainsi que la fraîcheur minérale de notre terroir de graves. Un vin authentique et d'une grande sincérité à consommer dès à présent. »