



LE VIGNOBLE

Surface de production en rouge :	48 ha (surface totale : 57 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'année 2018 a été marquée par un début de saison plutôt tourmenté où l'on est passé tout près de gelées printanières et d'un épisode de grêle le 26 mai. De fortes précipitations ont également marqué le printemps avant de retrouver des conditions plus favorables à partir de la floraison. Malgré des attaques de mildiou sur certaines parcelles de rouge, le temps ensoleillé et sec à partir de juillet a véritablement permis d'abord de préserver, puis de bonifier la récolte en assurant une bonne maturation des raisins. Les vendanges en rouge ont demandé beaucoup d'attention au niveau du ramassage et du tri. La précision et l'efficacité de nos équipes, ainsi que la performance de notre outil technique, nous ont permis de façonner ce nouveau millésime avec des raisins parfaitement mûrs et sains.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 2 au 9 avril
Floraison : du 28 mai au 3 juin (pleine fleur le 31 mai)
Nouaison : du 25 au 31 juin
Mi-véraison : du 27 juillet au 18 août

Vendanges :

Vendanges parcelles et manuelles
Merlot : du 17 au 28 septembre
Cabernet Sauvignon : du 2 au 10 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 14,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot Sélection parcelle issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en mai 2020 – 52 000 bouteilles
Commercialisation :	CVBG

« La robe est soutenue, avec des reflets pourpres. Le nez s'ouvre sur de subtiles notes de fruits noirs (cassis, mûre), ainsi que sur des notes florales (violette) et épicées (réglisse, poivre). L'attaque est à la fois puissante et ronde ; le milieu de bouche est marqué par un beau fruité et des tannins enveloppés. La finale est savoureuse, salivante. »