



VIGNOBLE

- *Surface de production* 48 Ha en rouge (surface totale : 57 Ha)
- *Nature des sols* 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 (Cabernet Sauvignon) et cordon (Merlot et Petit Verdot)
- *Densité de plantation* 7200 pieds / Ha
- *Age moyen du vignoble* 25 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année 2019 a été marquée par une succession d'événements climatiques qui ont rendu ce millésime assez technique. Après un débourrement précoce, la vigne a connu un printemps froid et humide qui a conduit à une floraison tardive. Celle-ci s'est déroulée sous un temps plutôt frais et pluvieux entraînant coulure et millerandage sur quelques parcelles de merlot notamment. La canicule a ensuite pris le relais dès la fin juin avec un mois de juillet particulièrement chaud et sec. Le vignoble résista plutôt bien à la sécheresse et au stress hydrique qui s'installa rapidement. Les pluies inespérées de fin-juillet permirent d'achever correctement la véraison.

Les nuits fraîches de début septembre ont préservé les arômes et la fraîcheur des raisins récoltés dans un parfait état sanitaire. Les vendanges de rouges se sont déroulées dans des conditions climatiques idéales à partir de mi-septembre pour les merlots. Les petites pluies de mi-septembre ont permis une maturation lente et parfaite des Cabernets-Sauvignon qui ont été vinifiés intégralement dans le nouveau cuvier et qui représentent 2/3 de l'assemblage.

Cycle de la vigne

- Débourrement : du 18 au 25 mars
- Floraison : du 31 mai au 9 juin (pleine fleur le 3 juin)
- Nouaison : du 23 au 30 juin
- Mi-vérisson : du 29 juillet au 18 août

Vendanges

- Vendanges parcelleires et manuelles
- Merlot : du 19 au 30/09
- Cabernet Sauvignon : du 30/09 au 11/10

Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 14,5°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon
- *Mise en bouteille* Au Château, en avril 2021 – 23 000 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG

D'une robe rubis intense, ce vin exprime, au nez, les fruits rouges et noirs, auxquels s'ajoutent les notes torréfiées et fumées de tabac et de cacao. La bouche est ample, aux tanins fins et à la structure complexe ; l'équilibre évolue vers une belle longueur en bouche.