



## VIGNOBLE

- *Surface de production* 9 Ha en blanc (surface totale : 56 Ha)
- *Nature des sols* Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
- *Encépagement* 50% Sauvignon Blanc ; 50% Sémillon
- *Taille* Guyot double (Sauvignon Blanc) et cordon (Sémillon)
- *Densité de plantation* 7200 pieds / Ha
- *Âge moyen du vignoble* 30 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

2021 est une année synonyme de conditions climatiques complexes.

L'hiver très humide a laissé place à un début de printemps particulièrement sec, avec seulement 20mm de précipitations par mois en mars et avril, contre 70mm normalement. Le mois d'avril fut marqué par plusieurs nuits particulièrement froides, entre le 6 et le 19 avril, avec notamment plusieurs épisodes de gel. La floraison, début juin, s'est révélée particulièrement homogène. L'été fut, quant à lui, relativement frais, à l'exception d'une vague de chaleur fin juillet et le 15 août, entraînant un léger retard de la véraison.

Les vendanges de blancs débutèrent plutôt tardivement en comparaison avec les années passées, soit le 9 septembre, pour s'achever le 21 septembre avec un rendement finalement supérieur à celui de 2020.

### *Cycle de la vigne*

- Débourrement : le 12 mars
- Floraison : du 24 mai au 20 juin (pleine fleur le 10 juin)
- Véraison : du 19 juillet au 20 août

### *Vendanges*

- Vendanges parcelaires, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 9 au 21/09
- Sémillon : du 15 au 21/09

### *Vinifications*

- Fermentation alcoolique en barrique
- Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 13°



## DÉGUSTATION

- *Assemblage* 50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2022 - 10 000 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG - Kressmann

D'une robe claire et éclatante, Le Lagrave-Martillac blanc 2021 dévoile de beaux reflets vert pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes, de fruits blancs frais, ainsi que de jasmin et d'acacia. La bouche révèle une fraîcheur remarquable, soulignée par d'agréables notes de pamplemousse, et se développe en gourmandise et onctuosité autour de fruits à chair jaune et de fruits exotiques. La finale est savoureuse. A consommer dans les 3 à 5 ans.