CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Communiqué de presse
Septembre 2022

Château Latour-Martillac x Terre Exotique

Entre terre & mer, le bon accord épicé !

Pour la fin d'année, le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves, crée avec *Terre Exotique* un coffret unique et original composé d'une bouteille de Château Latour-Martillac Blanc 2018, accompagnée de deux poivres d'exception.

Pour marier son grand vin blanc, le Château Latour-Martillac a imaginé un **coffret inédit** composé de deux poivres de *Terre Exotique* pour apporter une **touche épicée unique** aux produits de la mer : le poivre à huîtres et le poivre du vigneron "expression Sauvignon".

Véritable trait d'union entre l'assiette et le verre, ces deux poivres se marieront à merveille avec les **grands accords de la mer**, iodés et vivifiants. Une douzaine de Marennes légèrement saupoudrées d'un concassage du poivre à huîtres ou encore un ceviche de bar finement parfumé d'une marinade au poivre du vigneron "expression Sauvignon" seront des alliés de choix pour révéler la subtilité du Château Latour-Martillac Blanc 2018 avec ces deux poivres de *Terre Exotique*.

Au-delà de l'expérience culinaire originale, cette collaboration met également en exergue la **richesse des terroirs** et la puissance des expressions liées aux terroirs donnant naissance au végétal. Quoi de plus parlant que de déguster un poivre issu des terres rouges d'Afrique, d'en ressentir toutes les saveurs, celles des parfums enivrants des lointaines contrées sud-équatoriales. C'est cette **alliance des origines** que l'on retrouve dans ce coffret mettant en valeur le **terroir exceptionnel** du Château Latour-Martillac. Au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, sur des sols argilo-calcaires, le cépage Sauvignon prend une dimension hors norme donnant des vins au profil minéral et floral, alliant intensité aromatique et fine acidité, prouvant dans le temps leur capacité de garde.

CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

D'une superficie totale de 57 hectares de vignes, le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves en appellation Pessac-Léognan, est réputé pour sa production de blanc. Avec seulement 9 hectares, sur l'un des terroirs les plus frais de l'appellation, les vins blancs du château possèdent un style et une signature unique. Toujours d'une grande intensité aromatique, ils se distinguent par leur singulière fraîcheur aromatique et leur potentiel de garde.

Terre Exotique
CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

Erwann de Kerros, créateur de Terre Exotique, est un chercheur, importateur et assembleur d'épices qu'il va cueillir, tel un globe-trotteur, à travers le monde depuis plus de 20 ans. Reconnu pour la qualité et la richesse de ses gammes d'épices, Terre Exotique commercialise 600 variétés d'épices allant des poivres rares aux baies endémiques, en passant par des assemblages. Connecter les civilisations et la gastronomie est leur mission.

Le millésime 2018, d'une réelle délicatesse, est l'archétype du grand blanc de Pessac-Léognan, finement vinifié et élevé sur lies, en barrique, pendant 10 mois.

Ce vin possède une robe pâle et brillante, avec de légers reflets verts. Le nez révèle des notes d'agrumes, de fruits jaunes et de noisette fraîche. Ce vin offre une remarquable évolution en bouche, tout en rondeur et suavité, sur des arômes de fruits mûrs. La finale est fraîche, énergique, tendue. Epanoui et plein d'élan, ce millésime est à parfaite maturité de consommation

Assemblage :
54 % de Sauvignon Blanc, 46% de Sémillon

Poivre à huîtres

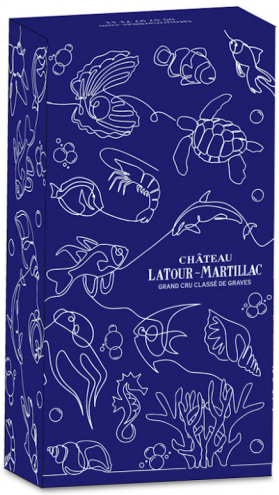
A la fois miellé et fruité grâce au poivre Cubèbe, citronné et frais grâce à la baie Timur, enrobé par de délicats arômes d'épices douces et de fruits, il se marie parfaitement avec des huîtres ou des fruits de mer. Idéal aussi avec des viandes blanches, surprenant sur une salade de fruits, sublime sur un toast de fromage de chèvre.

Composition :
Poivre noir, Voatsiperifery et Cubèbe. Poivre blanc de Penja, Baie Timur, Baie de la Jamaïque, Baie de la passion

Poivre du vigneron "expression Sauvignon"

Cet assemblage de poivres et baies restitue les arômes du cépage Sauvignon. A la fois des notes fruitées (ananas et fruits exotiques) et des notes végétales (menthe fraîche). Un poivre léger, discret, de puissance moyenne en bouche qui offre un excellent mariage sur des fruits de mer, des asperges, des artichauts et même un bleu d'Auvergne.

Composition :
Poivre noir de Malabar, poivre cubèbe, poivre rouge de Kampot, baie des Batak, poivre blanc de Penja.



Edition limitée.
69,00€ TTC

<u>En vente :</u>
Cercle de Martillac
05 57 97 70 16
www.cercledemartillac.fr

Contact presse : Ozco Bordeaux • Marie Angliviel • Tél. : 05 56 44 63 50 • m.angliviel@ozco.eu
Contact Propriété : Wilfrid Groizard • 05 57 97 71 11 • w.groizard@latourmartillac.com