



### VIGNOBLE

- *Surface de production* 9 Ha en blanc (surface totale : 55 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* 60% Sauvignon Blanc ; 40% 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

L'hiver a été sec et caractérisé par un manque important de précipitations et donc une faible réserve en eau dès le début de la saison. Le printemps a été marqué par des températures élevées à partir de mi-avril. La croissance de la vigne s'est déroulée de façon assez rapide avec une floraison mi-mai.

L'été a été spectaculaire et inédit sur le plan des conditions climatiques avec plusieurs vagues de chaleur (nombre record de jours à +40°). La véraison a démarré mi-juillet, avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à un cycle végétatif classique. Les pluies de la nuit du 14 au 15 août (32 mm d'eau relevés à Martillac) ont été salutaires pour le millésime, notamment pour la fin de maturation des blancs, dont les vendanges ont débuté 4 jours plus tard, le 18 août, avec 2 semaines d'avance.

#### *Cycle de la vigne*

- Débourrement : le 22 mars
- Floraison : du 16 au 26 mai (pleine fleur le 20 mai)
- Véraison : le 11 juillet

#### *Vendanges*

- Vendanges parcelaires, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 18 au 31/08
- Sémillon : du 23 au 31/08

#### *Vinifications*

- Fermentation alcoolique en barrique
- Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 13,5°



### DÉGUSTATION

- *Assemblage* 50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2022 - 12 000 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

Le Lagrave-Martillac blanc 2022 dévoile une robe claire, aux reflets argentés. Le nez et la bouche sont caractérisés par des arômes acidulés de poires et d'agrumes (citron). La bouche est ronde, avec une légère touche de sucrosité. La finale est savoureuse et fraîche.