



### VIGNOBLE

- *Surface de production* 46 Ha en rouge (surface totale : 55 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
- *Âge moyen du vignoble* 25 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

### PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver très humide a laissé place à un début de printemps doux et particulièrement sec, avec seulement 40 mm de précipitation en mars-avril, contre 70 mm en moyenne. Ce mois d'avril fut marqué par plusieurs épisodes de gel, provoquant quelques dégâts sur les parcelles les plus précoces.

La floraison, début juin, se révèle particulièrement homogène. L'été, relativement frais à l'exception d'une vague de chaleur fin juillet et mi-août, a entraîné un léger retard de la véraison.

Les vendanges de rouge ont débuté tardivement le 24 septembre pour s'achever le 13 octobre. 2021 est le premier millésime produit sous la conduite d'Edouard Kressmann.

#### *Cycle de la vigne*

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

#### *Vendanges*

- Vendanges parcellaires et manuelles
- Merlot : du 24 septembre au 01 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 01 au 13 octobre

#### *Vinifications*

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 13°



### DÉGUSTATION

- *Assemblage* 75% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot
- *Mise en bouteille* Au Château, en mai 2023 – 56 700 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG

Le Lagrave-Martillac 2021 présente une robe rubis. Le nez est très aromatique sur des notes fruitées (mix de fruits frais) et épicées (clou de girofle), avec une touche d'eucalyptus. L'attaque en bouche est expressive, marquée une nouvelle fois par la belle présence de fruits. La bouche est vive et gourmande évoluant sur des tannins équilibrés et sur une finale tout en longueur.