



## 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, dédoublement, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## 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
- Petit Verdot : les 29 et 30 septembre
- Cabernet Sauvignon : du 01 au 13 octobre

### Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Elevage : 12-14 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 40%
- Degré alcoolique : 13,5°



## DÉGUSTATION

- *Assemblage* 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Petit Verdot
- *Mise en bouteille* Au Château, en mai 2023 - 121 600 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

Robe intense, de couleur pourpre. Le vin dévoile un nez attractif avec des arômes intenses de fruits noirs frais (cassis, mûre, cerise noire) avec une touche mentholée et une pointe d'épices apportée par nos Petit-Verdets. L'attaque en bouche est soyeuse et expressive. On retrouve une belle fraîcheur du fruit. La fine acidité est bien équilibrée par un grain de tannins très élégant. La finale est complexe et d'une très agréable longueur sur les épices. C'est assurément un vin avec un joli potentiel de vieillissement.