



Le Château Latour-Martillac offre une seconde vie à ses caisses en bois

**A l'occasion des fêtes le Grand Cru Classé de Graves propose
son millésime 2019 dans un coffret à transformer en nichoir à oiseaux.**



Pour les fêtes, la propriété de l'appellation Pessac Léognan a créé un **coffret original** en bois brut comprenant une bouteille de **Château Latour-Martillac Rouge 2019**. Produite par une caisserie locale, la caisse en pin maritime certifié nimp15* et PEFC France** se pare du graphisme emblématique de Latour-Martillac et d'une mésange. A l'aide d'une notice d'installation, elle sera très facilement transformée en **nichoir à oiseaux** à installer dans un jardin ou sur un balcon.

©Philippe Labeguerie

Le Château Latour-Martillac a imaginé ce coffret comme un écho à son **lien avec la faune** et en particulier les oiseaux. En proposant de réutiliser cette caisse en bois pour fabriquer son nichoir, le château témoigne de son **propre engagement** et de la nécessité de participer à la **préservation des écosystèmes** locaux. Cette initiative traduit également sa mobilisation pour la valorisation et la réduction des déchets, dans un souci permanent d'**écoresponsabilité**.



* Le traitement NIMP 15 est un traitement thermique naturel et écologique, qui n'utilise aucun produit chimique.

** Le label PEFC garantit au consommateur que le produit qu'il achète est issu de sources responsables et qu'à travers son acte d'achat, il participe à la gestion durable des forêts.



La certification HVE obtenue par le Château Latour-Martillac en 2020 concrétise un ensemble de bonnes pratiques mises en place dans le domaine pour protéger la petite faune locale. Il faut dire que la propriété est une **terre d'habitation privilégiée** pour de nombreuses **espèces animales** comme les lièvres, lapins de garenne, renards, blaireaux ou sangliers, chauves-souris...

Une chouette effraie, aussi appelée Dame Blanche, est installée dans la tour du château et on peut observer de **nombreuses variétés d'oiseaux** dans le parc et le vignoble : étourneau sansonnet, grive musicienne, grive mauvis, faisan de colchide, perdrix rouge, merle, pigeon ramier, pic vert, pinson, chardonneret...

Chaque année, des hirondelles rejoignent la propriété, qui a équipé les avant-toits de nombreux bâtiments de « planchettes » et nids artificiels pour faciliter leur installation.

La plantation de 1,6 km de haies en 2016, autour du vignoble et au cœur du village de Martillac participe également à la **protection des espèces animales** qui peuvent s'y abriter, tout comme l'installation de nichoirs et abris sur la propriété, sous la charmille, pour les chauves-souris, les oiseaux et les insectes.

Propriété familiale dans laquelle la **transmission aux générations futures** est un fondement primordial, le Château Latour-Martillac mène depuis plusieurs années une **réflexion globale de développement durable**, sur les thématiques environnementales, sociales et économiques. En imaginant ce coffret, la famille Kressmann relaye un **constat alarmant** : la population d'oiseaux ne cesse de décliner en France et dans le monde entier. En effet depuis les années 1980, ce sont près de 800 millions d'oiseaux, soit 25%, qui ont disparu en Europe et de nombreuses espèces sont aujourd'hui menacées d'extinction. Symbole figurant sur ce coffret inédit, la **Mésange charbonnière** a vu ses effectifs baisser de 12% depuis 2002. Les oiseaux nicheurs qui peuplent les jardins ne trouvent plus suffisamment de refuges comme des arbres creux, haies ou murets pour accueillir leur nid. Ce déclin met en péril la biodiversité, les oiseaux étant des auxiliaires efficaces contre les ravageurs tout en participant à la dissémination des graines.

Edition limitée • 69€ TTC
En vente à la boutique du Château Latour-Martillac
05 57 97 71 11 • www.cercledemartillac.fr



À PROPOS DU MILLESIME 2019

La robe de ce vin, aux reflets scintillants, est intense et profonde. Son nez complexe allie fruits noirs (cassis, cerise noire, myrtille) et notes fumées du terroir, avec une touche d'épices et de poivre. L'attaque, douce et soyeuse, évolue vers une bouche ample et harmonieuse. Un bel équilibre entre les tanins et la fraîcheur, qui se développe à travers une très belle longueur.