



LAGRAVE-MARTILLAC



Un duo incontournable pour célébrer le printemps !

Propriété de la famille Kressmann depuis 1930, Château Latour-Martillac a achevé il y a 4 ans des travaux de rénovation de grande envergure. Ces travaux marquent véritablement une nouvelle ère car, au-delà d'offrir un outil de vinification plus spacieux et plus performant, ils s'inscrivent également dans une réflexion de développement de la propriété, tant sur le plan technique qu'environnemental.



Second vin du Château Latour-Martillac, cru classé de Graves, Lagrave-Martillac a été créé en 1986 pour le rouge et en 1990 pour le blanc. Issu d'une sélection parcellaire des 9 ha de vignes pour le blanc et des 45 ha pour le rouge, il bénéficie, à la vigne, comme au chai, des mêmes soins que pour les vins portant l'étiquette de Château Latour-Martillac.

LAGRAVE-MARTILLAC ROUGE 2019, UNE PURE GOURMANDISE DE FRUITS

Les vendanges des rouges sont effectuées à la main par une fidèle équipe de vendangeurs. Au chai, les grappes sont d'abord éraflées avant que les raisins ne soient méticuleusement triés sur table et acheminés pour les fermentations dans des cuves tronconiques thermo-régulées en acier inoxydable. De cette manière, chaque parcelle est vinifiée séparément avec le plus grand soin, permettant un assemblage précis du second vin. Après cet assemblage, les vins sont élevés pendant 12 mois dans des barriques de chêne français, avec une proportion moyenne de 20% de fûts neufs par millésime.

Assemblage de **60% cabernet sauvignon** et **40% merlot**, Lagrave-Martillac rouge 2019 possède une robe profonde et brillante. Le nez, très aromatique, laisse s'exprimer les fruits rouges avec une touche de réglisse. En bouche, l'attaque est franche, et caractérisée par les fruits rouges croquants, tel que le cassis. Les tanins, fins et doux, apportent à ce vin une belle longueur. C'est un vin idéal pour être bu dans les 5 ans après sa mise en bouteilles et qui se mariera très bien avec un tartare de boeuf ou des viandes grillées.



27€ TTC
Vinatis.com
Publicis Drugstore à Paris
Maison Briaud à Bordeaux

LAGRAVE-MARTILLAC BLANC 2022, TOUT EN FRAÎCHEUR ET MINÉRALITÉ

Vendangés également manuellement en cagettes, les Sauvignons blancs et les Sémillons sont triés, pressés puis clarifiés naturellement avant d'être mis en barriques de chêne français pour la fermentation puis en élevage pendant 6 mois, avant la mise en bouteilles.



27€ TTC
Vinatis.com
La Cave du Sénat à Paris
Maison Briaud à Bordeaux

Lagrave-Martillac blanc 2022, composé de **60% de sauvignon blanc** et **40% de sémillon**, 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. Sa finale, fraîche et savoureuse, permet des accords universels sur des mets iodés ou des viandes tendres comme les volailles. A déguster dès à présent ou à garder encore 2 ou 3 ans.