

LE GRAND RETOUR DU ROSÉ DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
**CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC**

À l'approche des beaux jours, le Château Latour-Martillac dévoile avec enthousiasme son nouveau millésime de rosé. Fidèle à l'esprit de la maison, ce vin confidentiel incarne l'exigence, la précision et le raffinement d'un grand terroir de Graves.



Un rosé d'exception, reflet d'un terroir unique

Fruit d'une sélection rigoureuse de Cabernet-Sauvignon, planté sur un terroir frais, « Le Rosé » du Château Latour-Martillac bénéficie du même soin méticuleux que les grands vins de la propriété. Issu d'une courte macération de Cabernet-Sauvignon puis d'un pressurage délicat, seuls les premiers jus sont conservés pour exprimer au mieux la fraîcheur et l'éclat du fruit. Ce rosé de pressée séduit par sa robe pâle légèrement poudrée et sa palette aromatique mêlant fruits rouges acidulés, fruits exotiques et subtiles notes de bonbons anglais.

Produit à seulement 2000 bouteilles, le rosé du Château Latour-Martillac est une cuvée rare, reflet de la liberté créative du Grand Cru Classé. Cette production volontairement limitée s'inscrit dans la philosophie du domaine : révéler l'authenticité d'un lieu et l'identité d'un cépage, dans le respect d'une nature préservée.

Une interprétation rare et élégante du rosé Bordeaux

Pensé comme un vin de gastronomie autant que de plaisir, ce rosé surprend par sa structure et son équilibre. Sa vivacité naturelle et sa délicatesse aromatique en font un compagnon idéal pour une cuisine estivale et ensoleillée :

- À l'apéritif avec des rillettes, des crevettes, du gravlax ou encore de la tapenade ;
- En accord avec des entrées fraîches (melon, tartares, salades composées) ;
- Avec des plats de poissons grillés, de viandes blanches ou de cuisine exotique ;
- Et même sur des desserts aux fruits d'été, comme une tarte aux fraises ou un sorbet maison.

Millésime 2024 – Le Rosé du Château Latour-Martillac

Prix public : 15€ TTC / bouteille 75cl

Disponibilité : À la boutique du Château (05 57 97 71 11) et en ligne sur www.cerclademartillac.com



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

L'art du vin en héritage

Propriété historique de la famille Kressmann depuis 1930, le Château Latour-Martillac est aujourd'hui dirigé par Tristan et Loïc Kressmann, accompagnés de la nouvelle génération, représentée par Edouard Kressmann, directeur technique. Grand Cru Classé de Graves en rouge et blanc, le domaine est reconnu pour son savoir-faire exigeant, son engagement environnemental et son ouverture vers l'œnotourisme.



Marie Angliviel

attachée de presse



12 rue d'Enghien,
33000 Bordeaux
+33 (0)6 11 44 87 46
+33 (0)5 56 44 63 50