



DOMAINE

- *Propriétaire* Famille Jean Kressmann depuis 1930
- *Vins du domaine* 1er vin : Château Latour-Martillac ; 2nds vins : Lagrave-Martillac, Lacroix-Martillac
- *Directeur Technique* Edouard Kressmann
- *Oenologues-conseil* Christophe Ollivier et Axel Marchal

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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

CUVÉE

- *Cuvée* Rosé de pressée
- *Appellation* AOC Bordeaux Rosé
- *Assemblage* 100% Cabernet-Sauvignon
- *Mise en bouteille* Au Château, en février 2025 – 2000 bouteilles
- *Commercialisation* Boutique du Château et négoce

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La douceur caractérise l'hiver 2024, qui a été marqué par des pluies généreuses, avec un cumul de 912 mm d'eau tombé entre octobre 2023 et mars 2024. Le printemps a également connu de nombreux épisodes pluvieux. Le mildiou a été fort heureusement contenu malgré ces fortes précipitations. Le débourrement des Merlot a débuté dès le 18 mars, et s'est poursuivi à compter du 25 mars sur les autres cépages. Les deux premières vagues de chaleur les 6 et 13 avril, avec des températures proches des 30°C, ont enclenché une poussée rapide de la végétation, qui sera ralentie ensuite par les températures plus fraîches de mai. Après une floraison relativement tardive entre le 29 mai et le 10 juin, l'été s'est ensuite révélé plus frais que la moyenne de ces dernières années, favorisant la maturation lente des raisins. La véraison a débuté le 28 juillet dans de bonnes conditions pour une maturation homogène des fruits. Les vendanges se sont déroulées entre divers épisodes de pluie. Les raisins blancs ont été récoltés entre le 4 et le 19 septembre, suivis par les premiers Merlot dès le 14 septembre, jusqu'aux derniers Cabernet-Sauvignon le 4 octobre 2024.

Vendanges

- Vendanges manuelles et en cagettes
- Cabernet Sauvignon : 2 octobre 2024

Vinifications

- Pressurage direct à froid
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Degré alcoolique : 13°



DÉGUSTATION

Le Rosé 2024 présente une robe poudrée aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais (framboise, groseille) et de fruits exotiques (grenade, litchi, fruit de la passion). La palette aromatique est complétée par des notes subtiles de rose et de légères touches thiolées, apportant une belle complexité. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, caractérisée par une belle explosion de fruits rouges acidulés, tels que la groseille, accompagnés par des notes gourmandes de bonbons anglais et de bonbons à la violette. La texture est agréable, sans amertume, avec une belle mâche apportant volume et épaisseur. La finale est longue et fraîche, avec une acidité bien équilibrée.