



LE ROSÉ

LATOUR-MARTILLAC

2025

APPELLATION BORDEAUX ROSÉ



DOMAINE

- Propriétaire** Famille Jean Kressmann depuis 1930
- Classement** Grand Cru Classé de Graves, en Rouge & en Blanc
- Appellation** AOC Pessac-Léognan
- Vins** 1er vin : Château Latour-Martillac ; 2nds vins : Lagrave-Martillac & Lacroix-Martillac
- Directeur Technique** Edouard Kressmann
- Œnologues-conseils** Christophe Ollivier & 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** 59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
- Taille** Guyot double (Cabernet-Sauvignon) & 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, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.
- Certification** Haute Valeur Environnementale (HVE3)

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2025

L'hiver 2025 s'est révélé relativement doux et humide. Ces conditions ont permis une bonne recharge hydrique des sols, constituant une réserve précieuse pour la vigne en vue d'une saison estivale sèche. Le débourrement, précoce et homogène, a été observé dès la mi-mars, avec environ quinze jours d'avance. Le printemps, sec et aux températures supérieures aux normales saisonnières, a favorisé un développement végétatif rapide tout en limitant la pression sanitaire. Cette dynamique s'est prolongée jusqu'à l'été, permettant de conserver l'avance observée en début de cycle. Les premières fleurs sont apparues dès le 15 mai. La floraison, rapide et homogène, laissait toutefois déjà entrevoir un nombre de grappes relativement limité par pied, annonçant des rendements modérés. L'été, particulièrement chaud et sec, accompagné d'amplitudes thermiques marquées, a freiné le grossissement des baies tout en favorisant une belle concentration des raisins et la précision aromatique des blancs. Quelques pluies fin août ont apporté une respiration bienvenue, évitant un stress hydrique excessif et permettant une maturation régulière jusqu'aux vendanges.



Cycle de la vigne

- Débourrement : 20 mars
- Floraison : du 16 au 30 mai
- Véraison : du 15 au 31 juillet



Vendanges

- Cabernet-Sauvignon : 12 septembre



Vinifications

- Pressurage direct à froid
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Degré alcoolique : 13% vol.
- Analyse : AT : 3,99 | pH : 3,26 | ICM : 0,19 | GF : 0,26 | AV : 0,16

DÉGUSTATION



- Cuvée** Rosé de pressurage - AOC Bordeaux Rosé
- Assemblage** 100% Cabernet-Sauvignon
- Mise en bouteille** Au Château, en mars 2026 - 3 300 bouteilles
- Commercialisation** Boutique du Château & négoce

Une robe délicate à la teinte peau de pêche, lumineuse et séduisante. Le nez, vif et expressif, dévoile une palette de fruits exotiques et de fruits à noyau — fruit de la passion, pêche mûre et abricot — subtilement relevée par une touche de groseille. En bouche, le vin se montre frais et dynamique, offrant des notes de grenade et d'agrumes, notamment de pamplemousse rose. L'ensemble est harmonieux et énergique, porté par une belle tension et une finale longue et rafraîchissante.

SERVICE



Potentiel de garde
3 ans



Température de service
10-12°C



Ouverture du flacon
À déguster dès l'ouverture.



Accords mets & vins
Apéritif, entrées à base de crudités, tartes salées, poissons grillés, viandes blanches, desserts aux fruits d'été