



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).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a été sec et caractérisé par un manque important de précipitations et donc une faible réserve en eau dès le début de la saison. Le printemps a été marqué par des températures élevées à partir de mi-avril. La croissance de la vigne s'est déroulée de façon assez rapide avec une floraison mi-mai.

L'été a été spectaculaire et inédit sur le plan des conditions climatiques avec plusieurs vagues de chaleur (nombre record de jours à +40°). La véraison a démarré mi-juillet, avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à un cycle végétatif classique. Les pluies de la nuit du 14 au 15 août (32 mm d'eau relevés à Martillac) ont été salutaires pour le millésime. Les précipitations étalées jusqu'au 15 septembre avec 40 mm d'eau relevés à Martillac ont parfaitement relancé la maturation des raisins rouges et leur prise de volume.

Les vendanges ont été précoces, aussi bien pour les blancs que les rouges, faisant du millésime 2022, de toute évidence, un millésime historique. Les vendanges de rouge ont démarré le 06 septembre pour s'achever le 28 septembre.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 22 mars
- Floraison : du 16 au 26 mai (pleine fleur le 20 mai)
- Début de véraison : 11 juillet

Vendanges

- Vendanges parcellaires et manuelles
- Merlot : du 06/09 au 15/09
- Cabernet-Sauvignon: du 19/09 au 28/09

Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 13,5°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

Le Lacroix-Martillac Rouge 2022, à la robe grenat aux reflets violacés, présente un nez fruité, caractérisé par des arômes de fruits rouges (fraise des bois et cerise). La bouche est fraîche et ronde marquée par des notes fruits rouges. Les tannins sont fins et souples.