



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en rouge :</b>	40 ha (surface totale : 50 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols de graves gūnziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac
<b>Encépagement :</b>	55% Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot ; 5% Petit Verdot
<b>Taille :</b>	Guyot double pour les Cabernet Sauvignon, Cordon pour les Merlot et les Petit Verdot
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	25 ans
<b>Conduite du vignoble :</b>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

L'hiver doux et très humide a entraîné un débourrement précoce et homogène. Le printemps a été marqué par des températures très fraîches et une forte pluviométrie. Miraculeusement, la pleine floraison a été atteinte entre le 7 et le 11 juin à l'occasion d'une fenêtre de cinq jours de grand beau temps associée à des températures plutôt chaudes. Ces conditions ont favorisé une floraison homogène et rapide avec un bon taux de nouaison. La mi-véraison a été observée vers le 10 août, avec une excellente homogénéité sur tous les cépages. Malgré les imprévisibles sautes d'humeur de la nature, les fortes chaleurs au mois de juillet et l'absence de pluie durant juillet et août, la vigne a su se réguler – d'une part grâce aux réserves hydriques, et aux labours des parcelles d'autre part – en maintenant un feuillage en parfait état jusqu'à la fin des vendanges. Les vendanges ont débuté avec 8 jours de retard. Les pluies modérées de début septembre et le bel été indien pendant la récolte ont permis à tous les cépages d'atteindre une maturité et un état sanitaire parfaits situant 2016 parmi les très grands millésimes.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 11 mars au 25 avril  
Floraison : du 18 mai au 10 juin (pleine fleur le 8 juin)  
Nouaison : du 25 juin au 1<sup>er</sup> juillet  
Mi-véraison : du 22 juillet au 8 août

### Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles  
Merlot : du 23 septembre au 10 octobre  
Petit Verdot : du 6 au 10 octobre  
Cabernet Sauvignon : du 10 au 21 octobre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées  
Elevage : 16 mois en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 40%  
Alcool : 13,5°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	60% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot - 8% Petit Verdot
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en mars 2018 – 11800 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Le millésime 2016 présente une robe pourpre d'une belle intensité. Le nez est complexe et élégant dévoilant des arômes de fruits noirs mûrs (crème de cassis et cerise noire), des délicates notes épicées et florales. En bouche, ce vin se révèle ample, charnu et volumineux. Les tannins sont à la fois puissants et enrobés, accompagnés de douces notes de liqueur de cerise et de réglisse. La finale est marquée par une belle longueur et une incroyable fraîcheur. »