



PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Millésime 2018 : envoûtant !

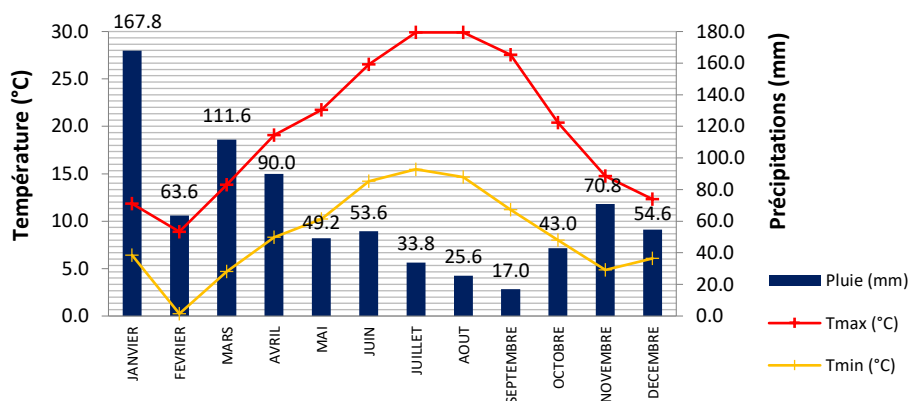
L'année 2018 a été marquée par un mois d'avril et un mois de mai où l'on est passé tout prêt, respectivement, des gelées rappelant en cela fortement le millésime 2017, et d'un épisode de grêle le 26 mai. L'année a aussi été marquée par de fortes précipitations au printemps (113mm de pluies rien que sur le mois de mars !) et par un été particulièrement chaud et sec. Malgré les attaques de mildiou au début de l'été sur certaines de nos parcelles de rouge, le temps ensoleillé et sec de juillet à début-octobre (avec des records de températures en juillet et septembre) ont véritablement permis de préserver, puis de bonifier la récolte en assurant une bonne maturation des raisins.

Les vendanges ont débuté le 28 août pour les blancs pour s'achever le 13 septembre. Les vendanges en rouge, lancées dès le 17 septembre, quelques jours seulement après les blancs, ont demandé beaucoup d'attention, tant au niveau du ramassage que du tri, qui se sont tous les deux avérés compliqués sur les parcelles touchées par le mildiou. La minutie de notre équipe de vendangeurs, l'efficacité de notre solide équipe au chai et la performance de notre outil technique ont permis de ne garder que les raisins parfaitement mûrs et sains.

Cycle de la vigne :

- Débourrement : du 2 au 9 avril
- Floraison : du 28 mai 3 juin
(pleine fleur le 31 mai)
- Nouaison : du 25 au 31 juin
- Mi-véraison : du 27 juillet au 18 août

Diagramme ombrothermique 2018



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2018

Dates de vendanges : Sauvignon : du 28 août au 11 septembre
Sémillon : du 7 au 13 septembre

Assemblage : 54% Sauvignon 46% Sémillon

Elevage : 25% barriques neuves

Rendement : 50 hl/ha **Analyse :** TAV : 13.7% vol ; AT : 4.6 ; Ph : 3.13

Le terroir frais, composé d'un sol argilo-calcaire, a permis aux raisins blancs de conserver une fraîcheur aromatique complexe ; notes d'agrumes de fruits jaunes et de noisette, livrant une bouche équilibrée, assez fraîche, douce et savoureuse.

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2018

Dates de vendanges : Merlot : du 17 au 28 septembre
Petit Verdot : 1^{er} octobre
Cabernet Sauvignon : du 2 au 10 octobre

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon 32% Merlot 8% Petit Verdot

Elevage : 40% barriques neuves

Rendement : 37 hl/ha **Analyse :** TAV : 14.7% vol ; AT : 3.65 ; Ph : 3.71
Anthocyanes : 806 mg/l ; IPT : 78

Le vin est doté d'une robe intense, il présente un nez expressif de fruits noirs mûrs (cerise, cassis), de cachou et de pivoine. La bouche est équilibrée, ample, ronde et charnue, pourvue de tannins structurés et puissants. Le degré assez élevé n'est en aucun cas perceptible, la finale est longue et aromatique.