



## PRESENTATION DU MILLESIME

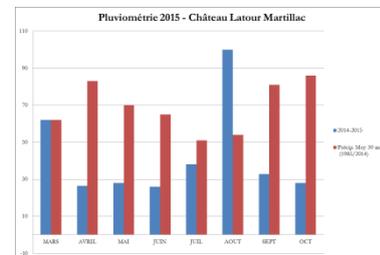
---

### 2015 : Un millésime enthousiasmant !

L'hiver frais s'achevant par un mois de mars plus froid, explique un débourrement tardif, contribuant ainsi à éviter les gelées de printemps. Ce démarrage tardif a été rapidement compensé par des températures très douces à partir du 10 avril. La floraison commença fin mai, précoce et groupée, les conditions climatiques de juin ont ainsi permis une floraison homogène et rapide avec un bon taux de nouaison. Les mois de juin et juillet ont été particulièrement secs et chauds entre la nouaison et la véraison. Cette forte contrainte hydrique a engendré des baies de petites tailles, un arrêt de croissance précoce, un épaississement des pellicules et des faibles teneurs en acide malique. La période de pluie début août a été salutaire favorisant ainsi une maturation rapide ; nous avons noté 31 jours entre la mi-véraison et la récolte alors que la moyenne est de 45 jours. Les conditions de maturation assez fraîches et variablement arrosées ont donné de très jolis profils aromatiques sur les vins blancs et rouges. Les vendanges ont été précoces et étalées. Les conditions sèches de septembre et octobre nous ont permis de cueillir à point les merlots, les petits verdots et les cabernets sauvignons.

#### Cycle de la Vigne :

- Débourrement : du 15 mars au 30 avril
- Floraison : du 21 mai au 10 juin (pleine fleur le 8 juin)
- Nouaison : du 29 juin au 6 juillet
- Mi-véraison : du 27 juillet au 12 août



## CHATEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2015

---

**Dates de vendanges :** Sauvignon Blanc : du 31 août au 14 septembre 2015  
Sémillon : du 3 au 11 septembre 2015

**Rendement :** 48 hl/ha

**Assemblage :** 60 % Sauvignon 40% Sémillon

**Elevage :** 25 % barriques neuves

**Analyse :** TAV : 13.4 % vol ; AT : 4.5 ; Ph : 3.20

Les sauvignons sont aromatiques, caractérisés par des notes d'agrumes, de pêche blanche, une bouche équilibrée, fraîche et juteuse. Les sémillons sont expressifs avec des notes de poire et d'amandes grillées, leur bouche est douce gourmande et savoureuse.

## CHATEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2015

---

**Dates de vendanges :** Merlot : du 15 au 23 septembre 2015  
Petit Verdot : du 29 septembre au 1er octobre 2015  
Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 8 octobre 2015

**Rendement :** 45 hl/ha

**Assemblage :** 54 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot 6% Petit Verdot

**Elevage :** 40 % barriques neuves

**Analyse :** TAV : 13.9 % vol ; AT : 3.35 ; Ph : 3.65 ; Anthocyanes : 800 mg/l ; IPT : 70

Les merlots sont très aromatiques, avec des notes de cerise noire, la bouche est dense et charnue enrichie de tanins élégants. Les petits verdots sont très colorés, aromatiques, des notes de myrtilles, ils présentent des tanins puissants et une bouche très structurée. Les Cabernets sauvignons sont colorés, très expressifs avec des notes de cachou et de cassis. Les tanins sont puissants, gourmands, enrobés et très chics donnant en bouche une sensation de douceur. La finale est puissante et savoureuse.