BORDEAUX VINS SÉLECTION

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC – Pessac-Léognan – 2014

BORDEAUX, FRANCE



40^50$





SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13809407

PAYS
Bordeaux – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2014

APPELLATION
AOC Pessac-Léognan

CÉPAGE
Sauvignon blanc 80% et Sémillon 20%

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Pessac-Léognan (Graves), Bordeaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES
25 ans
Densité: 7200 pieds/ha

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires

ALTITUDE
AOC Pessac-Léognan: entre 3 et 60 mètres en moyenne

SUPERFICIE DU DOMAINE
Surface de production en blanc: 10 ha (sur 50 ha au total)

CARACTÉRISTIQUE
Le vignoble est réparti en deux sous-ensembles homogènes
Sur le plateau de Martillac, la croupe dominant la propriété est composée d'une mosaïque de graves. Ces petits cailloux déposés au quaternaire par la Garonne forment un mélange savant et harmonieux de quartz, de lydiennes, de jaspes et de silex. Ces sols pauvres et drainants constituent un terrain idéal pour la vigne, en particulier pour les cépages rouges Cabernet Sauvignon et Petit-Verdot
En se rapprochant de la Garonne, les sols prennent un profil argilo-calcaire, avec toujours quelques graves en surface. C'est ici que s'expriment le mieux les Merlots et les cépages blancs, Sauvignon Blanc et Sémillon

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

Du 1er octobre au 16 octobre

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Le vin a été élevé 15 mois sur lies, dont 11 mois en barriques de chêne Français avec 25% de barriques neuves.

PARTICULARITÉS –
Conduite du vignoble:

Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols
Protection raisonnée
Travaux en vert manuels :
épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage

DÉGUSTATION

VISUEL
La robe est de couleur jaune pâle avec de jolis reflets scintillants.

OLFACTIF
Le nez est pur et très expressif, riche d'arômes de pêche blanche, de pamplemousse, de citron et même d'ananas frais.

GUSTATIF
La bouche est bien équilibrée, complexe et permet

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 12-14°C

d’apprécier de très plaisantes notes d’amande et de zeste d’orange. L’acidité est parfaitement maîtrisée. La finale est longue et rafraichissante.

TEMPS DE GARDE
Il saura s’apprécier jeune ou attendu quelques années.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges