

LAGRAVE~MARTILLAC



GRAND VIN DE GRAVES
PESSAC ~ LÉOGNAN



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Loïc & Tristan
Kressmann

Lagrave-Martillac est le **second vin du Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves depuis 1953.**

Dès 1871, Edouard Kressmann, qui vient juste de fonder sa Maison de Vins de Bordeaux, **conseille le domaine et marque le début d'un partenariat ininterrompu.** Aujourd'hui encore, on trouve dans une parcelle greffée en 1884 l'entière collection des cépages sélectionnés par Edouard, pour créer la première marque de Bordeaux toujours commercialisée « Kressmann Monopole ». En 1930, son fils aîné, Alfred, finit par acquérir la propriété et plusieurs années plus tard, **le second vin verra le jour à l'initiative de Loïc et Tristan, les actuels propriétaires (le Rouge : 1986; le Blanc : 1990).**

Le nom de Lagrave-Martillac fait référence à **ce magnifique terroir de graves qui caractérise ce domaine de la commune de Martillac.** Issu d'une sélection parcellaire, le second vin **bénéficie des mêmes soins que le Grand Vin.** Une **viticulture raisonnée**, très respectueuse de l'environnement, a été mise en place sur le vignoble : plantation de jachères fleuries, labours et travaux en vert manuels, limitation des traitements... En parallèle, la vinification est menée avec une extrême précision : **vendangée à la main, chaque parcelle est vinifiée séparément et les vins sont ensuite élevés sur lies en barriques de chêne français.**



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 10 hectares

ENCÉPAGEMENT : 80% Sauvignon blanc, 20% Sémillon

TERROIR : argilo-calcaire exposé sur le versant est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression des cépages blancs

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 25 ans

DENSITE DE PLANTATION : 7 200 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée.

Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage

VENDANGES : parcellaires, manuelles et en cagettes

VINIFICATION : fermentation alcoolique en barrique

ÉLEVAGE : 7 mois sur lies en barrique de chêne français (dont 20% neuves)

NOTE DE DÉGUSTATION :

« D'une jolie couleur jaune pâle, ce vin révèle de généreux arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est vive, tendue et rafraîchissante. Une structure équilibrée et minérale permet aux sauvignons d'exprimer toute leur fraîcheur et leur pureté aromatique. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX