

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 en barriques de chêne français.**



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 40 hectares

ENCÉPAGEMENT : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

TERROIR : graves gūnziennes du Quatenaire, situées sur le plateau dominant le village de Martillac

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 15 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 et manuelles

VINIFICATION : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées

ÉLEVAGE : 12 mois en barrique de chêne français (dont 25% neuves)

NOTE DE DÉGUSTATION :

« D'une belle couleur rouge profond, ce vin dévoile des arômes fruités et épicés. L'attaque est souple, bien construite, sur des notes de fruits rouges avec un boisé délicat. La fin de bouche révèle la finesse des tannins et un équilibre très agréable. A consommer dans les 4/5 ans. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX