



1871

# CHATEAU LATOUR~MARTILLAC

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES  
PESSAC-LÉOGNAN

# KRESSMANN

GRANDS VINS DE BORDEAUX



**C**lassé dès 1953, le cru doit son nom à la **Tour ornant sa cour d'honneur**, vestige d'un fortin bâti au XII<sup>ème</sup> siècle par les ancêtres de Montesquieu.

**Cette propriété attira l'attention d'Edouard Kressmann, dès la fondation de sa firme en 1871** et conseilla, pendant de nombreuses années, les propriétaires sur la conduite du vignoble (greffe de parcelles, répartition des cépages, etc.). Son fils aîné **Alfred acheta le Château en 1930**. Avec son fils, ils imaginent **une étiquette** pour le nouveau cru familial. Ils s'inspirent du mouvement Art Déco, très en vogue à l'époque, **pour créer le fameux design « barré d'or et de sable »** qui orne encore fièrement les bouteilles.

En Décembre 1936, Château Latour-Martillac rouge est **sélectionné** par la « Wine & Spirit Benevolent Society » de Londres, **pour célébrer le couronnement de S.M. Georges VI, roi d'Angleterre**.

Chaque année, **seuls meilleurs lots des plus belles parcelles sont sélectionnés** pour intégrer l'assemblage des premiers vins tant en rouge qu'en blanc.



**SUPERFICIE:** 40 hectares

**ENCEPAGEMENT:** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 5% Petit Verdot

**TERROIR:** Graves gūnziennes du Quatenaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE:** 25 ans

**DENSITÉ:** 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:** Parcelles et manuelles

**VINIFICATION:** Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées

**ELEVAGE:** 16 mois en barriques de chêne français (dont 45% neuves)

#### NOTE DE DEGUSTATION

Ce vin présente une belle robe pourpre aux reflets profonds. Le nez est résolument fruité avec des arômes de fruits rouges, d'épices douces et de fumé. En bouche, il se révèle séducteur, tout en équilibre et concentration, avec des tannins fins et veloutés. La finale dévoile une longueur finement épicée, portée par un Petit Verdot qui fait office de véritable signature sur ce vin.

KRESSMANN  
GRANDS VINS DE BORDEAUX