



PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

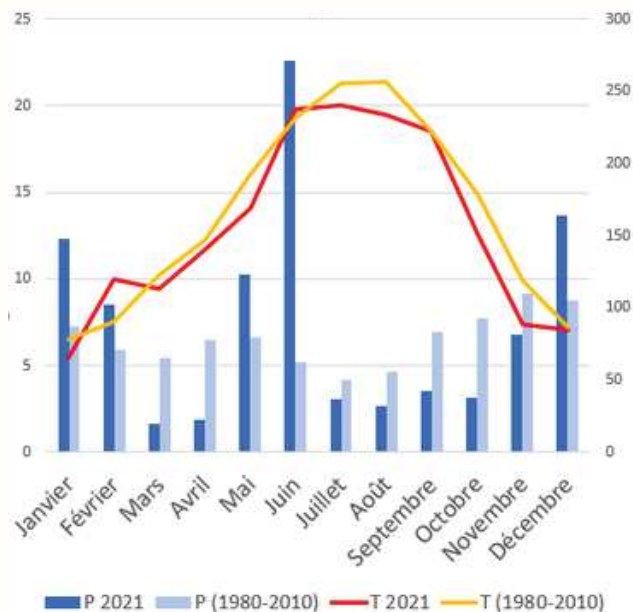
2021 est une année synonyme de conditions climatiques complexes. L'hiver très humide a laissé place à un début de printemps particulièrement sec, avec seulement 20mm de précipitations par mois en mars et avril, contre 70mm normalement. Le mois d'avril fut marqué par plusieurs nuits particulièrement froides, entre le 6 et le 19 avril, avec notamment plusieurs épisodes de gel. La floraison, début juin, s'est révélée particulièrement homogène. L'été fut, quant à lui, relativement frais, à l'exception d'une vague de chaleur fin juillet et le 15 août, entraînant un léger retard de la véraison.

Les vendanges de blancs débutèrent plutôt tardivement en comparaison avec les années passées, soit le 9 septembre, pour s'achever le 21 septembre avec un rendement finalement supérieur à celui de 2020.

Les vendanges de rouges prirent ensuite le relais pour se terminer le 13 octobre. Les fortes gelées de début avril et le mildiou ont eu un impact sur nos rendements en dehors des parcelles de Cabernet Sauvignon, qui furent plutôt épargnées. Le millésime 2021 en rouge est le deuxième intégralement vinifié dans le nouveau chai, équipement qui donne à présent la pleine mesure de son potentiel.

Cycle de la vigne :

- Débourrement : le 12 mars
- Floraison : du 24 mai au 20 juin
(pleine fleur le 10 juin)
- Véraison : du 19 juillet au 20 août



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2021

- *Surface de production* : 9 Ha
- *Vendanges* : Sauvignon Blanc : du 9 au 21/09
Sémillon : du 15 au 21/09
- *Assemblage* : 57% Sauvignon-Blanc ; 43% Sémillon
- *Elevage* : 25% barriques neuves
- *Rendement* : 46 hL / Ha
- *Analyse* : TAV : 12,8% vol ; AT : 5,05 ; pH : 3,1
- *Degré alcoolique* : 13

Le château Latour-Martillac 2021 est un millésime de blanc prometteur. Le vin se révèle très fruité sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. L'acidité donne une jolie fraîcheur au vin, qui accompagne une texture en bouche ample et veloutée, signature des grands vins blancs du château.

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2021

- *Surface de production* : 45 Ha
- *Vendanges* : Merlot : du 24/09 au 01/10
Petit Verdot : les 29 et 30/09
Cabernet Sauvignon : du 01 au 13/10
- *Assemblage* : 60% Cabernet Sauvignon ; 30% Merlot ;
10% Petit Verdot
- *Elevage* : 40% barriques neuves
- *Rendement* : 38 hL / Ha
- *Analyse* : TAV : 13,3% vol ; AT : 3,48 ; pH : 3,74 ;
IPT : 80
- *Degré alcoolique* : 13,5

Le vin dévoile des arômes de fruits noirs frais avec une pointe d'épices apportée par nos Petit-Verdets. En bouche, on retrouve la fraîcheur du fruit. L'acidité est bien équilibrée par les tanins fins et élégants. C'est assurément un vin avec un joli potentiel de vieillissement.