

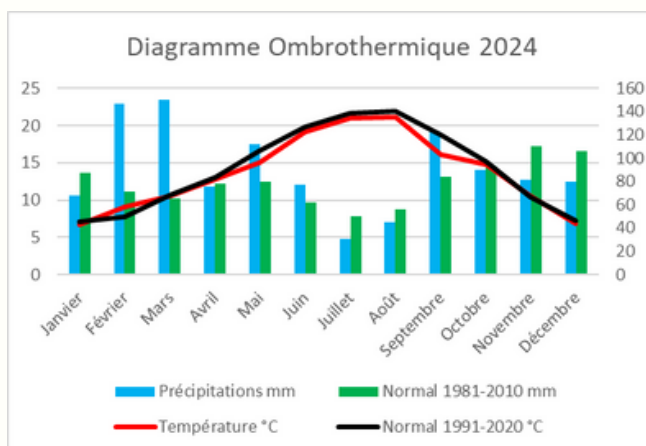


PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La douceur caractérise l'hiver 2024, qui a été marqué par des pluies généreuses, avec un cumul de 912 mm d'eau tombé entre octobre 2023 et mars 2024. Le printemps a également connu de nombreux épisodes pluvieux. Le mildiou a été fort heureusement contenu malgré ces fortes précipitations. Le débourrement des Merlot a débuté dès le 18 mars, et s'est poursuivi à compter du 25 mars sur les autres cépages. Les deux premières vagues de chaleur les 6 et 13 avril, avec des températures proches des 30°C, ont enclenché une poussée rapide de la végétation, qui sera ralentie ensuite par les températures plus fraîches de mai. Après une floraison relativement tardive entre le 29 mai et le 10 juin, l'été s'est ensuite révélé plus frais que la moyenne de ces dernières années, favorisant la maturation lente des raisins. La véraison a débuté le 28 juillet dans de bonnes conditions pour une maturation homogène des fruits. Les vendanges se sont déroulées entre divers épisodes de pluie. Les raisins blancs ont été récoltés entre le 4 et le 19 septembre, suivis par les premiers Merlot dès le 14 septembre, jusqu'aux derniers Cabernet-Sauvignon le 4 octobre 2024.

Cycle de la vigne :

- Débourrement : 25 mars
- Début de floraison : 28 mai
- Début de véraison : 28 juillet



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2024

- **Vendanges :** Sauvignon Blanc : du 04/09 au 11/09
Sémillon : du 12/09 au 19/09
- **Assemblage :** 60% Sauvignon Blanc ;
40% Sémillon
- **Elevage :** 20% barriques neuves
- **Rendement :** 52 Hl/Ha
- **Analyse :** TAV : 12,5% vol ; AT : 4,98 ; pH : 3,04

Le vin présente une robe très pâle, avec de légers reflets verts. Le nez est généreux et aromatique, dominé par des arômes de fruits à noyaux (brugnon, abricot) et complété par de subtiles touches d'agrumes. En bouche, la texture est aérienne et droite, offrant une belle structure verticale. Des notes d'agrumes (pamplemousse rose) et une touche minérale légèrement saline ajoutent de la fraîcheur et de la profondeur au vin. La longueur en bouche est remarquable.

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2024

- **Vendanges :** Merlot : du 14/09 au 25/09
Petit Verdot : le 26 et 27/09
Cabernet-Sauvignon : du 28/09 au 04/10
- **Assemblage :** 59% Cabernet-Sauvignon ;
28% Merlot ;
13% Petit Verdot
- **Elevage :** 35% barriques neuves
- **Rendement :** 42 Hl/Ha
- **Analyse :** TAV : 13% vol ; AT : 3,21 ; pH : 3,59

Le vin se distingue par une délicate couleur pourpre, aux reflets scintillants. Le nez, expressif et élégant, libère des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) et de fruits rouges (fraise des bois, framboise), auxquels s'ajoutent de subtiles touches d'épices. La bouche est harmonieuse, marquée par un joli fruit et une remarquable fraîcheur. La structure est soyeuse, avec des tannins fins et élégants. La finale est longue et légèrement épicée.