



### CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2025

- *Vendanges* : Sauvignon Blanc : du 20 au 28/08  
Sémillon : du 26/08 au 01/09
- *Assemblage* : 59% Sauvignon Blanc ; 41% Sémillon
- *Elevage* : 20% barriques neuves
- *Rendement* : 32 Hl/Ha
- *Analyse* : TAV : 13,5% vol  
AT : 4,52  
pH : 3,04

Le vin présente une robe très pâle, aux légers reflets verts. Le nez, délicat et complexe, révèle des agrumes éclatants, des touches fumées typiques du Sémillon et des notes exotiques de mangue. En bouche, le vin se montre concentré et savoureux, avec une belle tension apportée par la salinité et la dimension agrume du Sauvignon Blanc. Les saveurs de pêche et d'abricot viennent enrichir cette palette, offrant un équilibre élégant entre fraîcheur, gourmandise et profondeur aromatique.



### CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2025



- *Vendanges* : Merlot : du 04 au 20/09  
Petit Verdot : du 11 au 15/09  
Cabernet-Sauvignon : du 12 au 20/09
- *Assemblage* : 58% Cabernet-Sauvignon ; 36% Merlot ; 6% Petit Verdot
- *Elevage* : 35% barriques neuves
- *Rendement* : 32 Hl/Ha
- *Analyse* : TAV : 13,5% vol  
AT : 3,24  
pH : 3,64

La robe est intense, d'un violet profond, révélant une belle concentration. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs (cerise, mûre), soulignés par des notes de violette, de vanille et de feuille d'eucalyptus. En bouche, l'attaque est souple, portée par des tanins veloutés qui structurent l'ensemble avec élégance. Le milieu de bouche révèle un fruit noir croquant. La finale est longue, fraîche et harmonieuse. Malgré le caractère solaire du millésime, une remarquable fraîcheur confère à ce vin un équilibre d'une grande précision.