

Chateau LaTour Martillac Blanc

Classificato nel 1953, alla cru venne dato il nome della torre del cortile interno, l'unico rimasuglio di una piccola fortezza costruita nel dodicesimo secolo dei loro antenati Montesquieu.

La proprietà attrasse l'attenzione di Edouard Kressmann appena la sua azienda fu fondata nel 1871 e lui aiutò per vari anni i proprietari nella gestione della vigne anche innestando e riempiendo appezzamenti con svariate tipologie di uva. Suo figlio maggiore Alfred comprò lo Chateau nel 1929.

Nel 1936, la società 'wine and spirits' servì il rosso di Chateau LaTour Martillac a Londra per celebrare l'incoronazione di sua maestà Re Giorgio VI.

All'arrivo di Alfred, la proprietà venne immediatamente fatta sviluppare, anche piantando tipologie di uva rossa; questo piano di sviluppo fu continuato da suo figlio Jean e dai suoi nipoti Loic e Tristan che aumentarono l'area della vigna fino a 38 ettari e rimodernarono le attrezzature. La cantina venne rinnovata nel 1989.

AREA DI COLTIVAZIONE: 10 ettari

VARIETA' DI UVA: 55% Semillon, 40% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle

TIPO DI SUOLO: strato di ghiaia (Pirenei)

ETA' MEDIA DELLE VITI: 35 anni

DISPOSIZIONE DELLE VITI: da 7200 a 8500 viti per ettaro

MODALITA' DI COLTIVAZIONE: tradizionale, doppia potatura Guyot

RACCOLTA: a mano

VINIFICAZIONE: in cisterne di legno e di acciaio inossidabile a temperatura controllata

INVECCHIAMENTO: 10-15 mesi sui lieviti in botti di rovere (35% delle quali sono botti nuove)

DEGUSTAZIONE: questo vino estremamente fruttato dona aromi di fiori bianchi, agrumi, frutti tropicali e mele. La sensazione al palato è di velluto soffice con un perfetto

equilibrio tra i livelli di alcol e acidità. Il finale lascia una sensazione duratura di dolce morbidezza.

