

# Château Martillac

## Loupiac

*Un vin fin et fruité avec une bonne persistance aromatique.  
A déguster maintenant en apéritif, sur des foies gras, des volailles blanches  
et des tartes aux abricots*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** A Loupiac, à 40 km au sud-est de Bordeaux, sur des coteaux orientés Sud surplombant la Garonne. La propriété appartient à la famille Ducau depuis 5 générations et est gérée par le neveu Mr Sanfourche.

**SUPERFICIE :** 28 hectares

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 95 % Sémillon, 5% Sauvignon Blanc

Age du vignoble : 40 ans

**VENDANGES :** Vendanges manuelles par tries successives à maturité avancée. (en moyenne 3 tries sur 2 mois)

**VINIFICATION :** Stabulation liquide à froid avant fermentation  
Vinification traditionnelle en cuves inox.

**ELEVAGE :** En cuves inox et ciments pendant 2 ans.

**PRODUCTION ANNUELLE :** 33 000 à 40 000 bouteilles suivant les vendanges

