

# Château Martillac Cuvée de L'Armateur Loupiac



Le vignoble, situé autour du château, est exposé au midi, sur les coteaux surplombant la Garonne, à côté de la magnifique église romane du 12ème siècle de Loupiac.

Notre climat, avec ses brumes matinales et ses après-midi ensoleillés de l'automne, permet le développement du «Botrytis Cinérea».

Dès qu'il a fait son apparition, les vendanges sont faites dans la plus pure tradition : le raisin est cueilli exclusivement à la main, par tries successives, du début octobre jusqu'à la mi novembre.

La vinification, associant le savoir-faire de 4 générations aux techniques modernes, produit un vin d'une belle couleur dorée, onctueux et très fruité qui bénéficie de deux années de vieillissement avant sa mise en bouteille.

## Nature du sol

Argilo-calcaire

## Elevage

Cuves

## Encépagement

10 % Sauvignon  
90 % Sémillon  
Moyenne d'âge 40 ans

## Mise en bouteilles

Au Château

## Propriétaire

SCEA Marc DUCAU

## Vendanges

Manuelles par tries successives

## Superficie

28 Hectares

## Vinification

Traditionnelle



Grands Vins de Bordeaux depuis 1897  
**MAISON  
QUERRE**

Les Dagueys - 6 impasse François Vidal  
33500 Libourne - France  
Tel : +33 (0) 5 57 55 51 60  
Fax : +33 (0) 5 57 55 51 61  
Email : [info@querre.com](mailto:info@querre.com)  
Site : [www.querre.com](http://www.querre.com)

