



PRÉSENTATION :

Les origines du domaine remontent à 1719, mais c'est en 1838 qu'un certain Henry Delaroze, maire de Saint-Laurent, crée le vignoble sur le tènement de Trintaudon, magnifique mamelon de graves jusqu'alors inculte. En 1870, le Comte Ernest de Lahens présida à la destinée d'un domaine de 345 ha et fit construire le château de Trintaudon, surmonté de sa tour qui domine, tel un phare, un océan de vignes. Au fil de l'histoire Larose Trintaudon fut acquis par un grand d'Espagne, général de l'armée espagnole, le Duc Del Infantado, puis la famille Forner alors propriétaire de Camensac et Marques de Caceres. En 1986, Allianz entre en possession du domaine, l'un des plus grands vignobles du Médoc par sa superficie et sa production, fort d'une très belle notoriété et reconnu parmi les meilleurs crus bourgeois.

CETTE ANNÉE-LÀ :

Une année climatique très humide y compris sur la floraison avec une coulure et un millerandage important. Une pression botrytis très importante notamment sur les merlots avec un décalage important sur les dates de ramassage entre les propriétés. Globalement des acidités plus élevées et des richesses en sucres et en anthocyanes voisines de 2008.

DÉBUT DE VENDANGE : du 4 au 16 octobre

VIGNOBLE :

- **161 hectares** de vignes.
- **Sols :** Graves fines, sables de graves et argilo calcaire.
- **Densité de plantation :** 100% à 6 600 pieds par hectare.
- **L'âge moyen** des vignes est de 28 ans.

CÉPAGES :

- **47% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **47% Merlot** qui offre de la rondeur et du gras
- **6% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

ASSEMBLAGE :

- **45% Cabernet Sauvignon**
- **51% Merlot**
- **4% de Petit Verdot**

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines.
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Belle couleur rubis de bonne intensité, d'une très belle brillance. Nez de fraise des bois, frais et délicat. En bouche la structure reste délicate avec des tanins d'une grande souplesse. Le vin est marqué par son équilibre et sa fraîcheur. La finale sur les fruits rouges est élégante et tendre.

A décanter 1 heure avant le service
A déguster d'ici 2020/2022

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS



91/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

15,5/20



14,5/20

