



## PRÉSENTATION :

Les origines du domaine remontent à 1719, mais c'est en 1838 qu'un certain Henry Delaroze, maire de Saint-Laurent, créa 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 Infentado, puis la famille Forner alors propriétaire de Camensac et Marques de Caceres. En 1986, les Assurances Générales de France (Allianz) entrent 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 :

On pourrait résumer le climat de cette année 2011 de la manière suivante : l'été en mai juin et le printemps en juillet août ! Des saisons inversées, avec deux fois plus de pluie en juillet-août qu'en mai juin. Un débourrement relativement précoce et assez homogène malgré une grande sécheresse qui a sévi sur la région durant les mois de mars - avril et mai suivi par une floraison assez étalée mais néanmoins avec trois semaines d'avance par rapport à la normale.

**DÉBUT DE VENDANGE :** 16 septembre

## VIGNOBLE :

- **180 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 :

- **42% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **58% de Merlot** qui offre de la rondeur et du gras.

## 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 brillante, de belle intensité avec de très légères notes d'évolution. Les arômes dominants sont la quetsche croquante, la baie de poivre noir. En bouche on retrouve le fruit frais, la prune sauvage avec un équilibre certain entre la structure tannique, la fraîcheur apportée par l'acidité et le gras et l'onctuosité apportés par l'alcool. Un grand classique plein d'élégance et de finesse.  
A décanter 30 mns avant le service  
A déguster d'ici 2022/2023

## MÉDAILLES ET DISTINCTIONS



MÉDAILLE D'OR  
MUNDUS VINI 2014



MÉDAILLE D'ARGENT  
INTERNATIONAL WINE  
CHALLENGE



MÉDAILLE D'ARGENT  
CONCOURS DECANTER  
WORLD WINE AWARD 2014

## NOTES

---

---