



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 :

Après un hiver plutôt doux et pas trop humide et un début de printemps frais, le débourrement s'est enclenché début avril et a trainé en longueur du fait de températures fraîches et d'un manque d'eau.

S'en est suivi une très longue période de sécheresse de début mai jusqu'au milieu de la véraison laissant craindre le pire en matière de rendement car début véraison les baies étaient de taille très inférieure à la normale (20 à 30% de moins). A partir de la mi véraison, s'en est suivi un climat très humide jusqu'au vendanges avec un cumul sur la période juillet à fin octobre de 263,5 mms quantité anormalement élevée et jamais vue ces dernières années. A partir de la fin véraison, grossissement des baies qui ont retrouvé leur taille normale.

VIGNOBLE :

- **154 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 :

- **23% Cabernet Sauvignon**
- **75% Merlot**
- **2% de Petit Verdot**

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines.
Vendanges mécaniques. Elevage en cuve légèrement boisée en fin d'élevage.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Issu des jeunes vignes de la propriété et d'une vinification à basse température afin de privilégier fruit et suavité des tanins

Couleur rubis avec quelques petites notes tuilées.

Les arômes de fruits rouges frais se marient avec des notes subtiles de coco et tabac blond apportées par une fin d'élevage boisée.

En bouche, de la rondeur, du fruit et une structure tannique modérée donne une sensation de moelleux et d'onctuosité à l'ensemble.

La fin de bouche est simple, douce et délicate.

A servir à partir de fin 2017, sans décantation et durant les 2 à 3 prochains années.