



## 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 :

Le premier semestre de l'année, avec plus de 700 mm de pluie, a été particulièrement humide et a fait craindre le pire en matière de mildiou. Par chance, la floraison s'est correctement déroulée entre le 3 et le 13 juin, soit une semaine plus tard qu'en 2015, grâce à un court intermède de la pluie et de manière assez homogène surtout pour les merlots. Il s'en est suivi une très longue période sèche et sans excès notable de chaleur pouvant faire craindre, malgré tout, un stress hydrique trop important notamment sur très jeunes vignes.

Les quelques pluies de mi-septembre ont favorisé l'achèvement complet de la maturité sans pour autant porter atteinte à l'état sanitaire de la récolte.

A noter que sur le millésime 2016 le poids des baies a été mesuré en diminution 15 à 30% par rapport à celui du millésime 2015 ce qui peut expliquer le profil organoleptique différent de ces deux années. Nous devons également indiquer que les vendanges 2016 ont été les plus longues depuis plus de 30 ans, permettant à l'ensemble des équipes de gagner en précision au niveau des dates de ramassage et ce, grâce à un véritable été indien.

**VENDANGES :** 4 octobre au 19 octobre

## 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 :

- **52% Cabernet Sauvignon**
- **42% Merlot**
- **6% 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 2019, sans décantation et durant le 2 à 3 prochains années.