

CHÂTEAU
**LAROSE
TRINTAUDON**
CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC



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 LA :

Une année climatique bien arrosée en début de végétation et se terminant par un bel été indien en septembre et octobre favorisant une lente et complète maturité des tanins. Très beau millésime dans l'ensemble avec des vins complets et très bien équilibrés.

DATE DES VENDANGES :

29 septembre au 14 octobre

VIGNOBLE :

- **165 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 :

- **59% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **39% Merlot** qui offre de la rondeur et du gras
- **2% de Petit Verdot/Cabernet Franc** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

VINIFICATION :

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

NOTES DE DÉGUSTATION :

Belle couleur rubis de bonne intensité et brillante. Nez dominé par les épices douces (vanille/cannelle) et quelques notes poivrées tendant vers le gingembre. En bouche, l'ensemble est de bonne ampleur et homogène avec une structure délicate et suave. La finale, tout en douceur, présente de belles notes toastées.

NOTES
