



PRÉSENTATION :

En 1719, à l'occasion d'une vente aux enchères, Jean-Pierre du Pontet, conseiller du Roi, acquit le domaine Perganson, qui s'ajouta à ceux de Langoa et Canet dont il était déjà propriétaire. A sa mort, il légua à son fils aîné, M Pontet de Canet, ses terres de Saint-Julien et à son fils cadet, M Pontet-Perganson, ses terres et son château de Saint-Laurent.

La première cotation des grands vins de Perganson, par le bureau de courtage Lawton, remonte au millésime 1742, et son cours le place régulièrement au niveau des futurs 5èmes crus classés. Le nom de Larose apparaît dans les années 1830, après qu'Henry Delarozé, cohéritier du futur Gruaud-Larose à Saint-Julien, devienne propriétaire de Perganson en 1815. Pontet-Perganson devint alors Larose-Perganson.

En 1986, les Assurances Générales de France (Allianz) entrent en possession du domaine, pariant sur le formidable potentiel de son terroir.

CETTE ANNÉE-LÀ :

Année climatique en 3 temps comme une valse : printemps chaud et sec, été frais et humide provoquant des coulures (donc une petite récolte) les mois de septembre-octobre chaud et sec permettant d'atteindre une bonne maturité des 2 cépages avec un état sanitaire excellent.

DÉBUT DE VENDANGE : 24 septembre

VIGNOBLE :

- **35 hectares** de vignes.
- **Sols :** Graves gunziennes du quaternaire et graves pyrénéennes.
- **Densité de plantation :** 70% à 10 000 pieds par hectare. L'objectif est d'obtenir une qualité optimale en ayant un faible rendement à la souche.
- **L'âge moyen** des vignes est de 35 ans.

CÉPAGES :

- **50% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **45% de Merlot** qui offre de la rondeur et du gras.
- **5% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines environ.
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur rubis de bonne intensité. Nez confituré et torréfié, de cacao, de café, ainsi que des notes de pain grillé. Beaucoup de gras et d'ampleur dès l'attaque, très bonne acidité, élégant et racé. Les tanins jeunes déjà souples et bien intégrés assurent une finale délicate et soyeuse.

A décanter 2 heures avant la dégustation
A déguster avant 2016

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

 **2010** TROIS ÉTOILES
(RECOMMENDED)
*** AU DECANTER EN
FÉVRIER 2010
(United Kingdom)

NOTES

CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC