



## PRÉSENTATION :

Les origines du domaine remontent à 1719, mais c'est en 1838 qu'un certain Henry Delaroze, maire de Saint-Laurent, crée le vignoble sur le tènement de Trintaudon, magnifique mamelon de graves jusqu'alors inculte. En 1870, le Comte Ernest de Lahens préside 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 espagnol, le Duc Del Infantado, 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 :

Un temps magnifique jusqu'à la mi août puis des conditions climatiques plus difficiles qui induisent une maturité lente des raisins, source de fraîcheur et de capacité de vieillissement. Un millésime classique à Bordeaux.

**DÉBUT DE VENDANGE :** 20 septembre

## VIGNOBLE :

- **190 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 :

- **60% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **40% 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 :

Couleur rubis foncé avec quelques notes violacées. Très beau nez de fruits rouges soulignées par de subtiles notes vanillées sucrées. En bouche, les tanins sont denses et bien intégrés, en parfait équilibre avec l'acidité naturelle. Très bon équilibre de l'ensemble avec une finale structurée et longue.

A décanter 2 heures avant de servir.  
A déguster d'ici 2016

## MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :



MEDAILLE D'ARGENT  
AU CONCOURS  
GENERAL AGRICOLE  
DE PARIS en 2008  
(France)



TROIS ETOILES  
(PANEL TASTING ET  
COMMENDED WWA09)  
AU DECANTER  
(United Kingdom)

## NOTES

3008  
MÉDOCOTE DE HAUT-MÉDOC  
CRU BOURGEOIS