



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 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 :

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 :

- **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 :

Belle couleur rubis avec quelques reflets pourpres. Nez mentholé, un peu épicé: poivre noir, mais aussi des notes de petits fruits noirs: mûre et cassis. Joli gras, belle rondeur et une bonne structure tannique révélant un superbe équilibre. Le fruit est présent durant toute la dégustation. Très net, très homogène et fin. Finale soyeuse et bonne longueur. Vin de plaisir.

A décanter 1 heure avant dégustation.
A déguster d'ici 2014.

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

 **DEUX ÉTOILES**
AU DECANTER
**
(United Kingdom)

NOTES
DE DÉGUSTATION
À DÉCOUVRIR

CRU BOURGEOIS