



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 :

Sauvé des eaux ! Trois semaines très belles à partir de mi-septembre permettant aux raisins de murir parfaitement plus une sélection des grappes particulièrement rigoureuse ont permis d'assurer une belle qualité pour un faible volume. La vendange la plus tardive depuis 25 ans.

DÉBUT DE VENDANGE : 6 octobre

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 de bonne intensité, belle brillance. Nez discret et vanillé, encore marqué par l'élevage. Frais, d'une superbe acidité, des saveurs de cacao et torréfiées très intéressantes qui dévoilent déjà les aspects plus fruités (mûres sauvages) et de caramel. Tanins bien intégrés et finale soyeuse.

A décanter 1 heure avant dégustation.
A déguster d'ici 2018

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

NOTÉ 14/20 PAR LE POINT
(France)

NOTES
ВЕЛОИЗВРТЕ
ЛІСНОВГЕ

СВН ВОУРБЕОІС

2008