



## 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-LÀ :

Une très belle maturité ! Un printemps frais et humide suivi d'un été chaud et sec ont été à l'origine d'une des plus belles récoltes de ces 20 dernières années. Une richesse en sucre, en couleur et en tanins exceptionnelle pour un millésime opulent, riche et plein.

**DÉBUT DE VENDANGE :** 28 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 très profonde et très intense avec des reflets pourpres. Une intense sucrosité suivie de notes de vanille, cannelle, tamarin, gingembre et fruits secs (figues, dattes). Enorme densité et puissance de la bouche. Race et grande ampleur de la structure tannique. Longueur infinie, excellent équilibre entre fruits, tannins et acidité.

On pourrait presque le boire maintenant !  
A décanter 2 heures avant dégustation.  
A déguster d'ici 2020.

## MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

91/100 DE NEIL MARTIN  
(Wine advocate/Parker)

NOTES  
ВЕЛЮИЗВРТЕ  
ЛІСНОВІЕ

CRU BOURGEOIS

2009