



PRÉSENTATION :

Les origines du domaine remontent à 1719, mais c'est en 1838 qu'un certain Henry Delarose, 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 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 :

Un millésime tardif dû à un hiver froid et une petite récolte consécutive à la sécheresse, interrompue par des pluies massives pendant la floraison. La maturité parfaite est obtenue grâce aux conditions climatiques exceptionnelles de septembre et octobre. Les vins sont massifs mais frais, grâce aux températures plus basses qu'en 2009.

DÉBUT DE VENDANGE : 30 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, très intense et brillante. Nez de fruits rouges mûrs (fraise et fraise des bois) et très épicé (vanille-cannelle). Légères notes boisées bien intégrées.

Bouche gourmande et fraîche. Belle rondeur et amplitude de l'ensemble et très bon équilibre général. Les tanins restent tendres et la finale se fait sur le fruit et des tanins soyeux.

A décanter 2 heures avant dégustation.
A déguster d'ici 2020.

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS



MÉDAILLE D'ARGENT
DECANTER 2013



RECOMMANDÉ
INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE 2013



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES 2013
(Belgique)

NOTES
