



PRÉSENTATION :

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

On pourrait résumer le climat de cette année 2011 de la manière suivante : l'été en mai juin et le printemps en juillet août ! Des saisons inversées, avec deux fois plus de pluie en juillet-août qu'en mai juin. Un débourrement relativement précoce et assez homogène malgré une grande sécheresse qui a sévi sur la région durant les mois de mars - avril et mai suivi par une floraison assez étalée mais néanmoins avec trois semaines d'avance par rapport à la normale.

DÉBUT DE VENDANGE : 16 septembre

VIGNOBLE :

- **180 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 :

- **42% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **58% 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, 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'OR
MUNDUS VINI 2014



CHALLENGE
INTERNATIONAL DU VIN
BOURG EN BLAYE 2014



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS DECANTER
WORLD WINE AWARD 2014

NOTES
