



PRÄSENTATION:

Im Jahre 1719 erstand der Königliche Rat Jean-Pierre du Pontet im Rahmen einer Versteigerung das Weingut Perganson, er selbst war bereits Besitzer zweier anderer Güter, Langoa und Canet. Nach seinem Tod erbte sein ältester Sohn, Herr Pontet de Canet, seine Besitzungen in Saint-Julien und sein jüngster Sohn, Herr Pontet-Perganson, sein Land und sein Schloss in Saint-Laurent. Die erste Notierung der Weine von Perganson durch den Weinmakler Lawton stammt aus dem Jahr 1742 und seitdem halten sie sich unverändert auf dem Niveau der später als Cinquième Crus classés klassifizierten Spitzenlagen. Der Name Larose stammt aus der Zeit um 1830, nachdem Henry Delarozé, Miterbe des zukünftigen Weinguts Gruaud-Larose in Saint-Julien, im Jahr 1815 Eigentümer von Perganson geworden war. Aus Pontet-Perganson wurde Larose-Perganson. 1986 ging das Weingut in den Besitz der Versicherungsgesellschaft Allianz über, die felsenfest vom ungemeinen Potenzial des Terroir überzeugt war.

JAHRGANG:

Von Mitte Juli bis Mitte September abgesehen, ein sehr niederschlagsreiches Jahr. Ein hohes, aber perfekt kontrolliertes Botrytis-Risiko. Gesunde farb- und tanninreiche Trauben mit weniger Säure als in den Jahren 2011 und 2010.

WEINLESEBEGINN: 8. Oktober

WEINBERG:

- 35 Hektar Rebfläche.
- **Böden:** Kiesböden aus der Günz-Kaltzeit (Quartär) und Kiesböden aus den Pyrenäen (Tertiär).
- **Pflanzdichte:** 6.600 und 10.000 Rebstöcke pro Hektar. Ziel ist dabei die Erreichung einer optimalen Qualität durch geringe Erträge pro Rebstock.
- **Durchschnittsalter** der Rebstöcke: 35 Jahre.

REBSORTEN:

- 50% Cabernet Sauvignon, für Struktur, Bouquet und Frucht.
- 50% Merlot, für Rundheit und Fülle.

WEINBEREITUNG:

Traditionell, mit einer rund 3-wöchigen Maischegärung. 12- bis 18-monatiger Ausbau in Eichenfässern.

MEDAILLEN UND AUSZEICHNUNGEN:

JAMES SUCKLING : 90/100
(February 23rd, 2015)

WINE ENTHUSIAST : 91/100
(May 1st, 015)

ROBERT PARKER
A Sleepers of the vintage
Is a noteworthy success in this vintage.
Surprisingly dense, ripe fruit, excellent
purity, equilibrium and a long, lusty,
velvety-textured finish.
(april 2015)



**MÉDAILLE D'OR
CONCOURS
AGRICOLE PARIS 2013**
(France)

**WORLDWIDE BRUSSELS
COMPETITION 2015**

NOTIZEN
