



## 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 Infantado, puis la famille Forner alors propriétaire de Camensac et Marques de Caceres. En 1986, Allianz entre 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 année climatique très humide y compris sur la floraison avec une coulure et un millerandage important. Une pression botrytis très importante notamment sur les merlots avec un décalage important sur les dates de ramassage entre les propriétés. Globalement des acidités plus élevées et des richesses en sucres et en anthocyanes voisines de 2008.

**DÉBUT DE VENDANGE :** du 4 au 16 octobre

## VIGNOBLE :

- **165 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 :

- **47% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **47% Merlot** qui offre de la rondeur et du gras
- **6% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

## ASSEMBLAGE :

- **45% Cabernet Sauvignon**
- **51% Merlot**
- **4% de Petit Verdot**

## VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines.  
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Belle couleur rubis assez soutenue. Nez encore dominé par des notes de torréfaction qui laissent la place à de jolies notes de fruits rouges frais après quelques minutes d'aération. En bouche, l'ensemble est très harmonieux avec une belle rondeur sans opulence, des tanins fins et souples bien fondus et une bonne longueur en fin de bouche. Il garde encore toute sa fraîcheur ce qui rend le rend particulièrement élégant. Fin et subtile il devrait commencer à s'ouvrir d'ici fin 2016.

## MÉDAILLES ET DISTINCTIONS

JANCIS ROBINSON  
15,5/20

## NOTES

---

---

---

---