

PRIMEURS

2016

« CE MILLÉSIME A UNE VRAIE SIGNATURE
BORDELAISE, IL A UN CÔTÉ SAVOUREUX,
ÉNERGISANT ET GOURMAND. »

HUBERT DE BOÛARD DE LAFOREST

VIGNOBLES
DE LAROSE

2016

Le Millésime 2016 se caractérise par des vendanges parmi les plus longues depuis 30 ans, laissant ainsi le temps au vigneron de travailler dans la précision comme le ferait un sculpteur avec sa matière.

Ce millésime tient de l'extraordinaire et de l'inexplicable, étant donné les conditions climatiques quelle que peu chaotiques que nous avons connues durant l'année.

Il est rare de constater une telle homogénéité qualitative quelque soit la nature des terroirs.

La robe est d'un pourpre intense que seules les grandes années peuvent montrer. Les arômes de fruits noirs sont éclatants et frais. Les tanins sont précis et denses tout en restant caressants et savoureux. Le vin a du goût.

« C'EST L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE PUISSANCE ET ONCTUOSITÉ ! »

Certains parlent de 1982 comme millésime référence. Je n'y étais pas mais si nous devions lui donner un alter ego nous chercherions autour d'un assemblage entre 2009 et 2010 : le mœlleux du premier avec la densité et la tension du deuxième. Le mariage parfait !

Franck BIJON

Directeur Général & Directeur Technique

QU'EST CE QUE LES « PRIMEURS » ?

Cela consiste à acheter le vin de la propriété 7 mois après la récolte alors même que le vin est en cours d'élevage durant 12 à 18 mois en fûts de chêne. Le vin sera mis à disposition, après la mise en bouteille, à partir d'octobre 2017.

LES AVANTAGES

- 1 Faire la meilleure affaire en se procurant un vin de grande qualité au meilleur tarif
- 2 L'occasion unique de réserver un grand millésime, déjà très attendu par les amateurs et les professionnels

CHÂTEAU LAROSE PERGANSON

2016 - AOC HAUT MÉDOC

Couleur très sombre et très intense rubis foncé avec quelques reflets de violine. Les arômes mûrs de petits fruits noirs et de réglisse dominant soulignés par de jolies notes vanillées. La bouche est ample, savoureuse avec une belle intégration des tanins déjà bien enrobés. L'élevage débuté mi-janvier devrait révéler ce qui s'annonce comme un très beau millésime du Château Larose Perganson.

12,90€



49% CABERNET SAUVIGNON

45% MERLOT

6% PETIT VERDOT

JAMES SUCKLING
92-93/100

ROBERT PARKER
89-91

JANCIS ROBINSON
16/20

FIGARO VIN
16,5/20

35% CABERNET SAUVIGNON

55% MERLOT

10% PETIT VERDOT



JAMES SUCKLING
93-94/100

ROBERT PARKER
90-92

JANCIS ROBINSON
16,5+/20

JEAN-MARC QUARIN
94/100

TERRE DE VINS
16/20

FIGARO VIN
16,5/20

17,65€

CHÂTEAU ARNAULD

2016 - AOC HAUT MÉDOC

Couleur pourpre très intense. Les arômes de fruits noirs, de réglisse et de violette côtoient de subtiles notes de vanille et de muscade. La bouche est immense, onctueuse et charpentée à la fois. Une vraie dimension et un magnifique équilibre avec une finale longue et veloutée, sur le fruit. Les premières dégustations en barriques nous incitent à dire que nous ne sommes pas loin des meilleurs millésimes du Château Arnauld.



COMTE D'ARNAULD

2016 - AOC HAUT MÉDOC

Belle couleur rubis foncé de belle intensité. Les arômes de fruits rouges frais sont éclatants. La rondeur et l'onctuosité du merlot dominant et donnent à ce vin un côté sensuel. Le toucher des tanins reste délicat et la finale, toute en retenue, est de bonne longueur. Un joli vin sur le fruit et charmeur en bouche.

13,90€



35% CABERNET SAUVIGNON

65% MERLOT

BON DE COMMANDE

PRODUIT	MILLÉSIME	PRIX UNITAIRE TTC	CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES	SOUS-TOTAL TTC
CHÂTEAU LAROSE PERGANSON	2016	12,90€ x 77,40€
CHÂTEAU ARNAULD	2016	17,65€ x 105,90€
COMTE D'ARNAULD	2016	13,90€ x 83,40€
			Frais de transport
			TOTAL €TTC



VOS COORDONNÉES

ADRESSE DE FACTURATION

M. Mme Mlle
 Nom* : Prénom :
 Adresse :
 Code postal : Ville :
 Tél.* : Mail* :

ADRESSE DE LIVRAISON (si différente de l'adresse de facturation)

Nom* : Prénom :
 Adresse :
 Code postal : Ville :
 Tél.* : Code porte :
 Instructions particulières :

RÈGLEMENT

Par chèque : à l'ordre de SAS Vignobles de Larose

Par carte bancaire :

N° :
 Date d'expiration : / Crypto :

Signature (obligatoire) :

FRAIS DE TRANSPORT

Pour une seule adresse en France métropolitaine, appliquez ensuite le barème TTC suivant:

De 1 à 35 bouteilles → Forfait de 25€ TTC
 (par colis poste ou messagerie)

FRANCO DE PORT → à partir de 36 bouteilles

Livraison aux étages avec supplément (nous consulter)

VOTRE LIVRAISON À PARTIR D'OCTOBRE 2018

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2017⁽¹⁾

JOURNÉES SPÉCIALES RETIRAISSONS
VISITE & DÉGUSTATION
 → les 06 et 13 octobre 2018

www.boutiquevignoblesdelarose.fr

⁽¹⁾ Offre dans la limite des stocks disponibles, non cumulable avec une autre promotion

- À réception, merci de procéder au comptage de vos colis et de vérifier l'état de votre commande. En cas de casse ou de manquants, mentionnez vos réserves sur le bon de livraison du transporteur et contactez-nous au 05 56 59 41 72 : nous effectuerons le remplacement dans les plus brefs délais. Toute réclamation intervenant à posteriori ne pourra être prise en compte.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Conformément à la loi informatique du 06.01.78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données personnelles vous concernant dans notre fichier. La vente par correspondance implique l'adhésion par l'acheteur aux termes de la transaction commerciale décrite dans les présentes conditions de vente et son engagement à avoir 18 ans révolus à la date de commande. Conformément à l'article L121-20 du code de la consommation, le client dispose d'un délai de 7 jours francs à compter de la réception de la commande pour exercer son droit de rétractation et retourner les marchandises contre remboursement, sans pénalités, à l'exception des frais de retour. Les différents qui viendront se produire à la suite ou à l'occasion du présent contrat seront soumis au règlement du centre de médiation et d'arbitrage de Bordeaux. La commande de vins en primeurs donne lieu au versement du montant total du prix TTC et des frais de livraison. Dès réception de votre commande accompagnée du règlement, nous vous adresserons une facture pro forma TTC acquittée, valant certificat de réservation. **Lors de la mise à disposition des vins (en Octobre 2018), nous vous adresserons la facture définitive faisant ressortir la TVA calculée au taux en vigueur au jour de la facturation (actuellement 20% en France).**

*Informations obligatoires