



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 :

Après un hiver plutôt doux et pas trop humide et un début de printemps frais, le débourrement s'est enclenché début avril et a traîné en longueur du fait de températures fraîches et d'un manque d'eau. S'en est suivi une très longue période de sécheresse de début mai jusqu'au milieu de la véraison laissant craindre le pire en matière de rendement car début véraison les baies étaient de taille très inférieure à la normale (20 à 30% de moins). A partir de la mi véraison, s'en est suivi un climat très humide jusqu'au vendanges avec un cumul sur la période juillet à fin octobre de 263,5 mms quantité anormalement élevée et jamais vue ces dernières années. A partir de la fin véraison, grossissement des baies qui ont retrouvé leur taille normale.

VENDANGES : 22 septembre au 8 octobre

VIGNOBLE :

- **154 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**
- **48% Merlot**
- **7% 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, brillante et éclatante. Nez de fraise fraîche accompagnées par de subtiles notes boisées, vanillées. En bouche ce qui domine c'est le côté gourmand et attractif du vin. Très belle rondeur avec une structure tannique d'une très grande souplesse. Beaucoup de charme et d'élégance avec une finale douce et suave.
A décanter 1 heure avant le service
A déguster d'ici 2022/2024

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS

- **JANCIS ROBINSON :** 16/20 Dark crimson. Fresh, racy nose and masses of bright fruit. Racy stony fruit on the palate. You would be disappointed by this perhaps if it came from a tiny estate but it's pretty good quality from such a large one. Reasonable balance and length
- **JAMES SUCKLING :** 90/100 A full and rich red with lots of ripe fruit and soft tannins. Currant and blackberry character. (mars 2016)
- **Wine Enthusiast Magazine :** 92/100
- **Concours des Grands vins de France de Macon :** Médaille d'Or
- **Challenge International du Vin Blaye :** Médaille de Bronze
- **Decanter World Wine Awards :** Médaille d'Argent