

CHÂTEAU LAROSE PERGANSON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Haut-Médoc

2018



CETTE ANNÉE-LÀ

De janvier à juin...

- +40% de pluie par rapport à la moyenne trentenaire
- Record du plus faible ensoleillement sur Bordeaux
- Retard du débourrement et de la floraison d'une semaine

La pression du Mildiou est la conséquence de l'humidité des 6 premiers mois. À noter une perte de récoltes importantes (allant jusqu'à 90% notamment sur la zone sud de Pauillac jusqu'à Bordeaux)

L'été...

- Contrairement aux 6 premiers mois de l'année, à peine 60 mm de pluie de juillet à septembre
- 2,3°C de plus par rapport à la moyenne trentenaire
- Somme de température : +10% avant récolte

La sécheresse de 3 mois précédant la récolte a entraîné une forte diminution du poids des baies et des volumes en jus pouvant atteindre -30% notamment sur les zones de graves et sables de graves.



VENDANGES

Merlots : 19 septembre (parcelles précoces) - 2 octobre
Cabernets Sauvignons : entre le 3 et 10 octobre



ASSEMBLAGE FINAL

- 56% Cabernet Sauvignon
- 44% Merlot

PROFIL ANALYTIQUE

- 13,88° Degré
- 3,55 pH
- 66 Indice Polyphénol

T NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé avec quelques reflets pourpres. Très belle complexité aromatique autour de fruits rouges frais (fraise, framboise, groseille), de fruits blancs et de jacinthe. La bouche est pleine et charnue, l'équilibre est parfait, quasi magique. Très belle structure tannique enrobée et qui donne l'impression de ne jamais s'éteindre. Le millésime 2010 était prometteur et cette promesse a été tenue, pour le millésime 2018 tout est déjà là !

Château Larose Perganson compte parmi les vignobles responsables du groupe Vignobles de Larose

**Vignobles
de Larose**
vignobles responsables

D206 route de Pauillac CS30200
33112 Saint Laurent Médoc - France
info@vignoblesdelarose.com - Tél. +33 (0)5 56 59 41 72
chateau-larose-perganson.fr



CHÂTEAU LAROSE PERGANSON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Haut-Médoc

2018



CETTE ANNÉE-LÀ

De janvier à juin...

- +40% de pluie par rapport à la moyenne trentenaire
- Record du plus faible ensoleillement sur Bordeaux
- Retard du débourrement et de la floraison d'une semaine

La pression du Mildiou est la conséquence de l'humidité des 6 premiers mois. À noter une perte de récoltes importantes (allant jusqu'à 90% notamment sur la zone sud de Pauillac jusqu'à Bordeaux)

L'été...

- Contrairement aux 6 premiers mois de l'année, à peine 60 mm de pluie de juillet à septembre
- 2,3°C de plus par rapport à la moyenne trentenaire
- Somme de température : +10% avant récolte

La sécheresse de 3 mois précédant la récolte a entraîné une forte diminution du poids des baies et des volumes en jus pouvant atteindre -30% notamment sur les zones de graves et sables de graves.



VENDANGES

Merlots : 19 septembre (parcelles précoces) - 2 octobre
Cabernets Sauvignons : entre le 3 et 10 octobre



MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

- James Suckling 92-93/100
- Vinous 88-91/100
- Yves Beck 91-93/100
- Jancis Robinson 15,5/20
- Vert de vin 15/20



ASSEMBLAGE FINAL

- 56% Cabernet Sauvignon
- 44% Merlot



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé avec quelques reflets pourpres. Très belle complexité aromatique autour de fruits rouges frais (fraise, framboise, groseille), de fruits blancset de jacinthe. La bouche est pleine et charnue, l'équilibre est parfait, quasi magique. Très belle structure tannique enrobée et qui donne l'impression de ne jamais s'éteindre. Le millésime 2010 était prometteur et cette promesse a été tenue, pour le millésime 2018 tout est déjà là !

Château Larose Perganson compte parmi les vignobles responsables du groupe Vignobles de Larose

**Vignobles
de Larose**
vignobles responsables

D206 route de Pauillac CS30200
33112 Saint Laurent Médoc - France
info@vignoblesdelarose.com - Tél. +33 (0)5 56 59 41 72
chateau-larose-perganson.fr

