

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Haut-Médoc 2019

# CETTE ANNÉE-LÀ

Ce millésime 2019 fut marqué par son climat chaotique du début de la pousse de la vigne jusqu'à la fin des vendanges.

Après un **hiver** relativement doux et donc un débourrement relativement précoce début avril s'en ai suivi un printemps à ne pas coucher dehors.

Tout d'abord du froid avec des gelées printanières début mai (en 35 ans de carrière du jamais vu !) impactant sensiblement la future récolte avec la destruction de bourgeons de certaines parcelles.

Ensuite un déluge jusqu'à fin **juin** générant coulure sur merlots et cabernets. Et pour finir une sécheresse intense jusqu'à mi-octobre plus par manque de pluie que par chaleurs intenses diminuant ainsi le volume des baies de raisins de l'ordre de -10% / moyenne sur 15 ans.

Vous l'avez compris, les nerfs des vignerons ont été mis à rude épreuve avec la crainte de ne pouvoir remplir un petit peu plus les cuves en 2019 par rapport à 2018 qui fut une année de très petite récolte pour cause de gel et de mildiou.

2019 restera un millésime de vignerons ou présence dans les vignes et dégus-

tations des baies ont été les facteurs clés de réussite

Au bout du compte, nous terminons cette campagne viticole par des vendanges de très grande qualité et notamment des cabernets sauvignons dont les peaux fondaient dans la bouche laissant du goût sans aucune amertume. C'est rare! Pour les volumes, on s'en contentera car d'autres amis vignerons ont bien plus de raisons de se plaindre des effets de la nature durant ce millésime 2019.



### VENDANGES

Du 28 septembre au 11 octobre



#### ASSEMBLAGE FINAL

- 48% Cabernet Sauvignon
- 52% Merlot



## MÈDAILLES / RÈCOMPENSES

- James Suckling : 92/100
- Yves Beck : 92/100
- Chris Kissack: 90-92/100
- Jeff Leve : 91/100
- Alexandre MA: 91/100
- Wine Enthusiast : 91/100
- Decanter : 90/100
- Decanter World Wine Awards: 90/100
- Bettane & Desseauve Prix Plaisir : médaille d'Or



### NOTES DE DÈGUSTATION

Couleur rubis foncé. Exprime des arômes de fraises des bois et de groseilles avec de subtiles note mentholées.

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

CHÂTEAU

LAROSE PERGANSON

2019

HAUT-MÉDOC

Sa texture très sphérique rappelle des assemblages à dominante de Merlot. Un effet cabernet sauvignon à pleine maturité associé à des merlots mûrs et non sur-mûris nous entraine vers de la plénitude et de la suavité en bouche.

La structure est douce et caressante avec une parfaite intégration des tanins qui se fondent en finale pour laisser la place à un joli retour sur les fruits rouges.

Beau vin de plaisir!

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



Vignobles de Larose - D206, route de Pauillac 33112 Saint-Laurent-Médoc - France Tél. +33 (0)5 56 59 41 72 vignoblesdelarose.com







