

CHÂTEAU  
**LAROSE-TRINTAUDON**

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 est 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 dégustations 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.



### LES VENDANGES

Du 27 septembre au 11 octobre



### ASSEMBLAGE FINAL

- 39% Cabernet Sauvignon
- 53% Merlot
- 8% de Petit Verdot



### MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

James Suckling : 93/100  
Yves Beck : 93/100  
Wine Enthusiast : 91/100  
Chris Kissack : 90-92/100  
Decanter : 90/100  
Concours Général Agricole de Paris : médaille d'Or  
International Wine Challenge : médaille d'argent



### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante d'un beau rubis intense. Au nez, une véritable corbeille de fruits rouges croquants avec de la fraise de la groseille. Belle fraîcheur et équilibre de l'ensemble avec une très grande pureté du fruit, une jolie rondeur sans exubérance et un soyeux des tanins montrant un côté sapide que l'on aime retrouver sur ce cru très accessible au goût.



### PROFIL ANALYTIQUE

Degré : 13,58  
pH : 3,61  
Indice Polyphénol : 64

Château Larose-Trintaudon 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-trintaudon.fr



VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

