CHÂTEAU

LAROSE-TRINTAUDON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Haut-Médoc

2020

CETTE ANNÉE-LÀ

Le vigneron a dû faire face à une année climatique compliquée avec tous les maux que peut subir un vignoble tels que le gel, la coulure, le mildiou détruisant précocement une partie de la récolte et pour finir la sècheresse qui a complété l'action du mildiou en réduisant très sensiblement la taille des raisins.
2020 restera une année précoce avec une pluviométrie contrastée surtout positionnée durant l'hiver et le printemps. A partir du 20 juin et jusqu'à mi-aout seulement 10 mms de pluie et des réactions différentes du cep de vigne en fonction du porte greffe, du cépage, du sol et sous-sol et du mode d'entretien des sols : ne dit-on pas qu'un binage vaut deux arrosages !
La véraison qui s'est enclenchée dernière décade de juillet, fut lente et régulière comme la maturation en septembre. Encore une fois on enregistre un écart important entre la date de la maturité technologique (maturité de la pulpe contenant sucres et acides) et la date de la maturité phénolique (maturité de la pellicule contenant précurseur aromatiques, anthocyanes et tanins).
Heureusement cette période de longue attente de l'ordre de 2 semaines s'est accompagnée d'un climat plutôt favorable, frais et assez sec laissant augurer de magnifiques promesses dans les cuves car, tout le monde le sait, Bordeaux n'aime pas les excès.
Le début des vendanges le 17 septembre pour nos parcelles les plus précoces confirme la faible quantité de raisins mais surtout le très grand potentiel du millésime ou le vigneron attentif aux caractéristiques des raisins ramassés en fonction des terroirs et des itinéraires techniques, aura su composer la musique qui sonnera aux oreilles des amateurs de plénitude, douceur, fraicheur aromatique et équilibre.
Cela nous rappelle la fameuses trilogie 1988-1989-1990 avec maintenant notre tryptique 2018-2019-2020.

LES VENDANGES

du 18 septembre au 1er octobre

Merlot le 18 septembre
Petit verdot le 22 septembre
Cabernet sauvignon le 28 septembre

ASSEMBLAGE FINAL

- 42% Cabernet Sauvignon
- 50% Merlot
- 8% de Petit Verdot

PROFIL ANALYTIQUE

Degré : 13,4°
pH : 3,71
Indice Polyphénol : 71

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé avec de subtils reflets pourpres. Un nez explosif (à ce jour sans élevage en barriques) où l'on retrouve toutes les composantes d'une corbeille de fruits rouges avec la groseille, la fraise mûre, la framboise.
Un beau charnu avec une extraction des tanins maitrisée qui amène une vraie harmonie, finesse et élégance. Pas loin d'être le plus abouti des Larose Trintaudon !

MÉDAILLES /RÉCOMPENSES

- James Suckling : 91-92/100
- Terre de vins : 91/100
- Yves Beck : 91/100

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

ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Exemplaire ★★★ AFNOR CERTIFICATION
VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE