CHÂTEAU

LAROSE-TRINTAUDON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Haut-Médoc

2021

CETTE ANNÉE-LÀ

Une année très capricieuse mettant à mal les nerfs des vignerons jusqu'à la rentrée des raisins dans les cuves, suivie de vinifications particulièrement complexes et précises.
Un gel printanier en avril et début mai faisant suite à un débourrement relativement précoce a particulièrement affecté les parcelles les plus éloignées de la rivière, ne bénéficiant pas de ce microclimat spécifique où les températures peuvent être de 3 à 4°c supérieures à celles enregistrées plus à l'ouest de la rivière.
Il s'en est suivi un climat pour le coup très océanique jusqu'à mi-août avec des sommes de température inférieures à la moyenne des 3 dernières années (-10%) et une humidité permanente (73 jours de pluie contre une moyenne de 31 jours sur les 3 années précédentes) faisant craindre le pire au niveau du mildiou.
Le très gros travail des équipes sur les travaux en vert (ébourgeonnage, relevage, effeuillage) et sur la protection du vignoble à base de produits bio contrôle nous a permis d'arriver à la véraison sans trop de dégâts de mildiou.
Et puis comme par enchantement la pluie a cessé, les températures se sont redressées sans pour autant connaître les excès des millésimes 2018, 2019 et 2020.
Une amplitude thermique importante et souhaitée durant la phase de maturation nous a ainsi permis d'attendre sagement une pleine et entière maturité phénolique des raisins et notamment ceux de cabernets sauvignons qui font l'âme de nos grands vins du Médoc.
Les merlots ont ainsi pu être ramassés très sains fin septembre début octobre, les cabernets sauvignons sur la première quinzaine d'octobre et les petits verdots comme les cabernets francs fin septembre début octobre.

LES VENDANGES

Merlot : 29/09/2021 au 7/10/2021
Cabernet Sauvignon : 6/10/2021 au 12/10/2021
Petit Verdot : 29/09/2021

ASSEMBLAGE FINAL

- 47% Cabernet Sauvignon
- 47% Merlot
- 6% de Petit Verdot

PROFIL ANALYTIQUE

Degré : 12°84
pH : 3,6
Indice Polyphénol : 63

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est franche et foncée avec de belles notes rubis foncé. Arômes de fruits rouges frais légèrement anisés.
La bouche est bien sphérique avec une belle rondeur et une très belle harmonie de l'ensemble. Une finale veloutée et tout en finesse ravira les inconditionnels du Château Larose Trintaudon

MÉDAILLES /RÉCOMPENSES

- Terre de Vins : 91-92/100
- Bernard Burtschy : 92-93/100
- Yves Beck : 90-92/100

Château Larose Trintaudon 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

Engagé RSE, plus que des mots, des faits et des preuves