

CHÂTEAU LAROSE PERGANSON

Haut-Médoc

2023

Larose Perganson avec une histoire viticole commencée en 1719, est l'héritier des premières grappes plantées dans le Médoc par Jean-Pierre Pontet, officier du Roi à Bordeaux.

Son terroir exceptionnel, entre estuaire et océan, est le gardien d'une âme visionnaire et d'un amour du goût qui ont traversé les siècles. En cours de conversion bio et engagé dans une démarche RSE forte du domaine, cet héritage avant-gardiste perdure au présent.



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

**Vignobles
de Larose**
vignobles responsables

206 route de Pauillac 33112 Saint-Laurent-Médoc
05 56 59 41 72
vignoblesdelarose.com

“ Donnez du sens
à vos émotions ”



FICHE TECHNIQUE PRIMEUR

Climatologie saison 2022/2023

En synthèse : une saison viticole "tropicale" avec une saison estivale sur une longue période et des précipitations régulières malgré un léger déficit.

Saison hivernale :

- Températures : globalement douces avec 4 mois au dessus des moyennes trentenaires (octobre à janvier) et 1 mois "froid" (février).
- Pluviométrie : proche des moyennes mais alternance de mois secs et pluvieux.

Saison estivale :

- Températures : chaudes sur plus de 4 mois de fin-mai à mi-octobre (au lieu de 2 mois habituellement). Juin et septembre particulièrement chauds.
- Pluviométrie : 866 mm. Déficitaire de 15 % (-60mm) avec une succession continue d'épisodes pluvio-orageux.

Nature des sols

Graves günziennes du quaternaire et graves pyrénéennes

Surface en production

18,43 ha

Densité de plantation

7600 pieds / ha

Age moyen des vignes

44 ans

Assemblage

- Merlot 30 %
- Cabernet Sauvignon 70 %

Méthodes culturales

- En conversion bio
- Taille médocaine en guyot double, travail du sol et enherbement, pas de désherbage chimique, effeuillage
- Vendanges mécaniques et manuelles
- Date de début de vendanges : 22 septembre

Vinification / Elevage

- Tri optique
- Refroidissement de la vendange pour vinification à basse température
- Sélection et vinification parcellaire
- Pressurage sous gaz inerte
- Elevage : 60 % en barrique 1 vin (225 et 400 l) + 38 % en cuve + 2 % en amphore

Mise en bouteille

- Au château, 20 mois après la récolte
- Bouchon garanti sans goût de bouchon

Production

46 993 bouteilles

Profil analytique

- TAV : 13,9
- pH : 3,63
- AT : 3,67
- IPT : 70