

CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON

Haut-Médoc
2023

Pionnier en Europe de l'engagement RSE, et actuellement en conversion biologique, le château Larose-Trintaudon avec une histoire viticole de presque deux siècles, est toujours resté le phare du Médoc. Voisin direct de Ducru-Beaucaillou, Pichon Baron ou encore La Tour Carnet, ses 193 ha en font une des plus grandes propriétés de la région, par sa taille et son illustre terroir. Et c'est ainsi que sa célèbre étiquette rouge de tout temps habillé les plus grandes caves, comme les tables des connaisseurs et connaisseuses éclairés.



Château Larose-Trintaudon 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 fines, sables de graves et argilo-calcaire

Surface en production

193,13 ha

Densité de plantation

6600 pieds/ha

Age moyen des vignes

28 ans

Assemblage

- Merlot 45 %
- Cabernet Sauvignon 44 %
- Petit Verdot 11 %

Méthodes culturales

- En conversion bio
- Taille médocaine en guyot double, travail du sol et enherbement, pas de désherbage chimique, effeuillage
- Vendanges mécaniques
- Date de début de vendanges : 15 septembre

Vinification / Elevage

- Tri optique
- Refroidissement de la vendange pour vinification à basse température
- Sélection et vinification parcellaire
- Pressurage sous gaz inerte
- Elevage : 45 % en barrique et 55 % en cuve

Mise en bouteille

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

Production

681 086 bouteilles

Profil analytique

- TAV : 13,22
- pH : 3,58
- AT : 3,71
- IPT : 66