TRIANON DE LARIGAUDIÈRE 2022 ROUGE

CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Trianon de Larigaudière est le deuxième vin du Château Haut Breton Larigaudière, produit à partir des plus jeunes vignes de notre vignoble. Le plus haut pourcentage de Merlot dans le Trianon de Larigaudière (40% en moyenne) en fait un vin plus rond en gardant néanmoins un style purement margalais par son élégance.

Accords mets et vins

Détails

Domaine : DE MOUR
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Margaux
Nom du Vigneron : Famille De Schepper

Caractéristiques

Terroir : Graves argileuses, graves profondes et sableuses. Soussols de graves, d'alios, d'argile et de calcaire.
Cépage : 60% Cabernet-Sauvignon, 40% merlot
Vendange : Mécanique + Manuelle
Viticulture : Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
Vinification : Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées, (entre 28° et 32°).
Elevage : 14 mois en barriques, 25% de barriques neuves, 60% barriques 1 vin et 15% barriques 2 vins

Dégustation

Robe : Violacé intense
Nez : Arômes de fruits frais, aux notes boisées et vanillées typique du Margaux mais aussi des touches plus florales
Bouche : Elégante, les tanins sont fins, suaves, légèrement épicée
Finale : Elégant mais structuré, le fruit s'appuie que des tannins suaves et relativement fondus mais lui assurant un très bon vieillissement.
Garde : entre 7 et 10 ans
Température de service : 15-18 °C

HISTOIRE DU DOMAINE

Quand la famille De Schepper achète le Château Haut Breton Larigaudière avec son parc et ses 2 ha de vignes en 1964, ils entament avec passion la reconstitution du domaine. Aujourd'hui le vignoble de 15 ha repose sur les communes d'Arsac (3,50 ha) et de Soussans (11,50 ha).Par le fait que les vignes soient parsemées dans le vignoble margalais, elles bénéficient de terroirs très différents les unes des autres, augmentant la complexité des vins du domaine. Si les graves profondes et sableuses d'Arsac résultent en des vins plus aériens, les graves argileuses du Grand Soussans offrent en général des vins de grande structure.

