

CHÂTEAU TOUR DE LAROZE

Millésime 2014



Du buisson épineux tel que l'étymologie de gorsse le suggère au splendide vignoble de Labégorce d'aujourd'hui, des générations de seigneurs et de cultivateurs se sont succédé pour façonner l'identité du domaine. Il a aussi fallu une vision, une intuition qui révèle, par l'ambition qui la porte, le formidable potentiel d'un terroir.

Le coup de foudre d'Hubert Perrodo en 1989 s'inscrit dans la lignée de ceux qui ont aimé cette terre au fil des siècles. C'est ainsi que plus de deux cents ans après le morcellement de la propriété en 3 parties (Labégorce

Margaux, Labégorce Zédé et Labbé Gorsse de Gorsse dont il ne subsiste aujourd'hui que la demeure), il réussit le pari fou de la réunir.

La complémentarité de Labégorce et Labégorce Zédé s'impose comme une évidence, le nouveau grand Labégorce (depuis le millésime 2009) offre une palette gustative au fruit éclatant, étendue, riche, complexe, suave, bordée par de délicats tannins fondus avec beaucoup de finesse.

FICHE TECHNIQUE

Informations générales

Propriétaire
Famille Perrodo,
Nathalie Perrodo Samani

Directeur Général
Marjolaine Maurice de Coninck

Œnologue conseil
Claude Gros

Appellation
AOC Margaux

Grand Vin du Château
Château Labégorce Margaux
AOC Margaux

Autre vin
Château Tour de Laroze
AOC Margaux

Caractéristiques techniques

Superficie
65 hectares AOC Margaux

Terroir
70% sablo-graveleux
30% sablo-limoneux

Âge moyen du vignoble
30 ans

Densité de plantation
8800 - 10000 pieds/hectare

Rendement moyen
5 à 6 grappes par pied

Encépagement
50% Cabernet-Sauvignon
45% Merlot
3% Cabernet Franc
2% Petit-Verdot

Conduite du vignoble

Les pratiques culturales sont traditionnelles, raisonnées, très soucieuses de l'équilibre et du bien-être du sol, de la plante et de la faune auxiliaire.

Taille
Guyot double, raisonnée au pied, attention particulière portée à l'aération et l'étalement des rameaux. Formation continue des vigneron.

Travaux en vert
Dédoublage, épamprage
Échardage, effeuillage
Éclaircissage

Récolte
Vendanges manuelles en cagettes de 10 kg
Tri de la vendange à la vigne et au chai

Millésime 2014

Début des vendanges
19 septembre 2014

Fin des vendanges
17 octobre 2014

Vinification
Traditionnelle en cuves ciment et inox

Élevage
Durée : 12 mois

Assemblage final en bouteille
60% Merlot
40% Cabernet-Sauvignon

