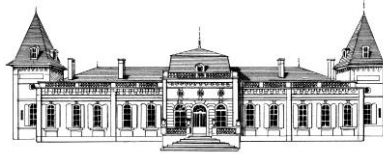


# CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

## Millésime 2014

### Caractéristiques générales du Millésime

---

L'hiver 2014 est doux, marqué le plus souvent par des températures positives. Le début d'année est rythmé par des précipitations importantes jusqu'au mois de mai, ce qui permet au sol de renouveler ses réserves en eau. Les conditions climatiques du printemps sont favorables au cycle de la vigne. La douceur du mois d'avril favorise une pousse végétative rapide et régulière de l'ensemble des cépages. La floraison, homogène, se déroule parfaitement dès le 5 juin. Le mois de juillet affiche des températures inférieures aux normales saisonnières et le mois d'août pluvieux laisse présager une véraison tardive.

Le cycle de la vigne, ralenti au mois d'août, repart en fin de mois avec un temps chaud et sec qui se prolonge jusqu'à mi-octobre. Les températures, souvent supérieures à 30°C, un ensoleillement « miraculeux » et la contrainte hydrique entraînée par ces conditions climatiques exceptionnelles, profitent très largement à la maturation des baies. Les précipitations des 17 et 18 septembre (20 mm) sont de « l'or tombé du ciel » qui arrive à point pour maintenir l'équilibre parfait de la plante.

Un beau temps général et des nuits fraîches marquent, à la mi-septembre, un début de vendanges serein, avec des raisins en parfait état sanitaire. La qualité est au rendez-vous, mais nous recherchons toujours la pleine maturité, et pour cela, nous effectuerons plusieurs passages sur une même parcelle !

Au chai, les premières cuves laissent apparaître des jus colorés et denses, avec de belles expressions aromatiques. Au cours des fermentations, les extractions se déroulent en douceur. Aux écoulages, l'identité parcellaire est maintenue grâce aux cuves compartimentées. Ce millésime 2014 laisse présager des vins très élégants, complexes et de grande qualité.

### Dates de vendanges

---

18 septembre – 11 octobre

### Assemblage

---

Merlot : 56%, Cabernet Sauvignon : 37%, Petit Verdot : 6%, Cabernet Franc : 1%

### Commentaires de dégustation

---

Belle robe d'une couleur rouge vif et rubis.

Le nez est net et frais, sur des notes de fruits noirs avec une belle intensité aromatique.

En bouche, l'attaque est franche, riche en fruits. Le milieu de bouche est élégant et équilibré.

Finale élégante sur des tannins fins.