



CHATEAU LARMANDE

Grand Cru Classé

Saint-Emilion

Larmande est l'une des plus anciennes propriétés de Saint Emilion, les archives de la ville mentionnent son existence depuis 1585. Aujourd'hui, le travail effectué sur le vignoble et dans les chais est réalisé avec précision et délicatesse. Autant d'attentions pour préserver les arômes du fruit, obtenir un vin rond en bouche et conserver toute l'élégance du terroir.

Château Larmande est désormais la propriété du Groupe AG2R LA MONDIALE.



<i>Date de création de la propriété :</i>	XVI ^e siècle
<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture :</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chai et relations commerciales :</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique :</i>	Vignoble de côtes, situé à 1200 mètres de Saint-Emilion
<i>Superficie totale de la propriété :</i>	20 hectares
<i>Terroirs :</i>	Argilo-calcaire, sables anciens, argilo siliceux
<i>Cépages :</i>	70 % de merlot, 25 % de cabernet franc, 5 % de cabernet sauvignon
<i>Age moyen du vignoble :</i>	28 ans

Millésime 2018

<i>Début des vendanges :</i>	20 septembre
<i>Fin des vendanges :</i>	12 octobre
<i>Volume alcoolique :</i>	14,5 % Vol.
<i>Mise en bouteille</i>	
<i>Superficie en production :</i>	17 hectares.
<i>Récolte et vinification :</i>	Récolte manuelle. Tri manuel. Transfert de vendange par gravité.
<i>Type de cuves</i>	Cuves parallélépipédiques, double paroi inox, thermorégulées.
<i>Fermentation malolactique :</i>	En barriques pour 40 % de la récolte.
<i>Elevage en barriques de chêne français et en amphores :</i>	18 mois, 60 % de barriques neuves, 30 % de barriques un vin et 10 % en amphores.
<i>Assemblage :</i>	81% merlot, 17% cabernet franc et 2% cabernet sauvignon.

CHATEAU LARMANDE 2018



Robert Parker
WINE ADVOCATE

92-94

[...] Medium to full-bodied, **the palate bursts with vibrant black fruits plus loads of spicy sparks and a velvety frame**, finishing with great freshness.

[...] Ample, au palais le vin "éclate" avec des fruits noirs et beaucoup d'épices et une trame veloutée, la finale est sur une belle fraîcheur.

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

94-95

 **WINEENTHUSIAST**
MAGAZINE

93

Smoothly textured, the **wine is already well integrated** in its flavors of spice and sweet berry fruits. Light touches of acidity and attractive spice meld well with the fruit in this wine.

Texture soyeuse, le vin est déjà bien intégré avec des arômes d'épices et de fruits rouges et noirs. De légères touches d'acidité et d'épices fondent en bouche avec les fruits.

Decanter
the world's best wine magazine

92

An enjoyable wine [...] it does a very enjoyable job here of **keeping the glitz without going overboard**.

Un vin appréciable [...] il garde ce côté clinquant, sans en faire trop.

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

16,25

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

15-16

Matière charnue et structurée, sa sobriété lui permet de porter **une certaine rondeur avec élégance**. Elevage bien intégré.

 **Anthocyanes**

92-94

Enfin un Larmagne au bouquet ouvert et délicat, très dynamique dès les primeurs. [...]. **Tout le terroir de cette propriété dans ce millésime**. Pour dans 10 à 15 ans.

Yves Beck

92-93

[...] Le corps a de l'ampleur, une touche crémeuse et beaucoup de fraîcheur. **Un vin équilibré, invitant que l'on pourra déjà savourer dans sa jeunesse**.



Grand Cru Classé



CHATEAU LARMANDE

Saint-Emilion Grand Cru

2018



CHATEAU LARMANDE

Grand Cru Classé
Saint-Emilion

BOUTEILLE

Elément distinctif	capsule rose
Hauteur	30,05 cm
Largeur	7,62 cm
Contenance	77 cl
Poids net	550 g
Gencod	sur demande

ETIQUETTE

Hauteur	120 mm
Largeur	85 mm
Type de papier	couché mat 90 g

CONTRE - ETIQUETTE

Hauteur	80 mm
Largeur	60 mm
Type de papier	couché mat 90 g
Gencod	sur demande

PALETTE

Nombre de couches/palette	8
Nombre de colis/couche	5
Nombre d'UVC/palette	40
Dimension palette	100 x 83
Poids brut	20 kg

CAISSE BOIS 6 BLLES

Hauteur	310 mm
Largeur	241 mm
Profondeur	172 mm
Poids brut	2 kg

CAISSE BOIS 12 BLLES

Hauteur	480 mm
Largeur	310 mm
Profondeur	172 mm
Poids brut	3,6 kg
Gencod	sur demande



FICHE SIGNALÉTIQUE

Le conditionnement est proposé par défaut en caisse de 6 . Aucun supplément CRD. Sur instruction de mise les vins peuvent être conditionnés en ½ bouteille, magnum, double magnum ou impériale.

Pour les conditionnements spéciaux, nous appliquons les tarifs recommandés par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855.



Le millésime 2018

L'hiver fut froid et pluvieux, avec un cumul de pluie supérieur aux normales. Le printemps doux, frais et très humide a été favorable au développement du mildiou. Après un débourrement tardif, la croissance de la vigne a induit une forte pression sur les travaux en vert.

Cette pression s'est maintenue jusqu'au mois de juin, moment où les conditions météorologiques sont devenues totalement différentes : nous sommes passés d'une fréquence importante en pluie à un régime sec, ce qui a stoppé le développement du mildiou.

A partir du mois d'août et début septembre, le temps a été très sec et chaud et le stress hydrique qui s'est installé progressivement dans tout le vignoble a été favorable au mûrissement optimum des baies.

Ces conditions climatologiques au moment de la floraison combinées à la sécheresse ont produit de petites grappes et des volumes de baies faibles.



CHATEAU LARMANDE

Grand Cru Classé
Saint-Emilion

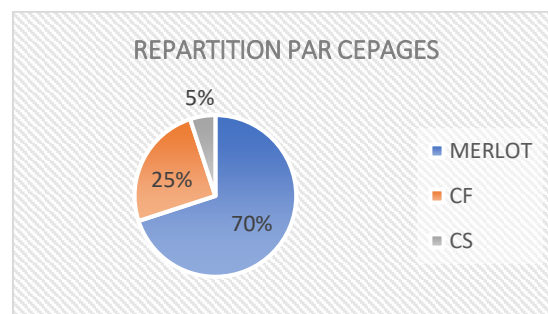
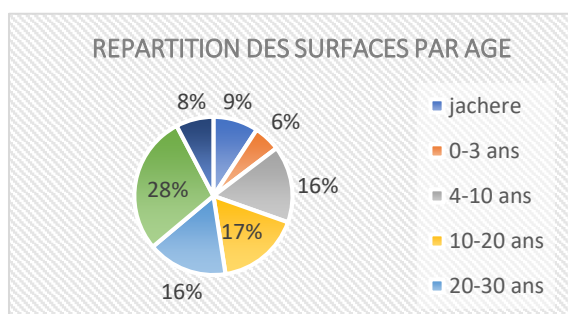
Le millésime 2018 au Château Larmande

SUPERFICIE TOTALE DU VIGNOBLE : 20 HA

SUPERFICIE EN PRODUCTION EN 2018 : 17.1957 HA

RENDEMENT MOYEN : 33 HL/HA

Le renouvellement du vignoble au Château Larmande est régulier et lui confère une répartition par âge homogène. Le pourcentage de merlot a augmenté dernièrement en raison de l'arrachage d'une grande parcelle de cabernet franc. Celle-ci sera replantée dans deux ans.



Nous disposons aujourd'hui d'amphores pour diversifier l'élevage de nos vins. 10 % du volume est élevé dans ces amphores, 60 % en barriques neuves et 30 % en barriques 1 vin.

Les vendanges

Les vignes de Larmande furent vendangées à partir de début octobre.

Compte-tenu du niveau de sécheresse du millésime, nous avons prévu des vendanges plus précoces. Finalement, la maturité fut lente et progressive obligeant à la patience et repoussant le début des récoltes jusqu'à atteindre une jolie expression fruitée.

Cette date de vendanges est assez exceptionnelle pour Larmande et les conditions de maturité confèrent à ce millésime une structure sans précédent en réussissant à conserver une très belle fraîcheur

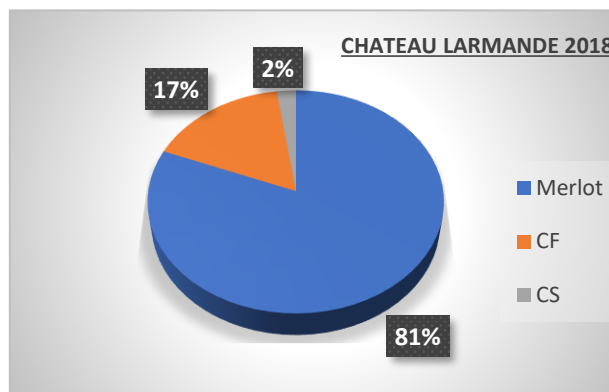
Le vin

L'assemblage de Château Larmande 2018 représente 76 % de la production totale.

Alcool : 14.90

pH : 3.75

AT : 2.92



Commentaires de dégustation

Nez fruité, gourmand. Bouche ronde, épicée.

Nez avec une très belle expression de fruits rouges, notes florales sucrées (cerise fraîche) accompagnées d'une petite trame réglissée, mentholée et poivrée.

L'attaque est franche et vive et nous porte vers un milieu de bouche ample, savoureux aux tanins fins dans une maille serrée.

De légères notes empyreumatiques mettent en valeur les arômes fruités.

La finale est longue, fraîche et dynamique, en total accord avec le nez et la bouche.