



CHATEAU LARMANDE

Grand Cru Classé
Saint-Emilion

Château Larmande est l'une des plus anciennes propriétés de Saint Emilion. Les archives de la ville mentionnent son existence depuis 1585.

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.



<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Directeur technique vignobles :</i>	Olivier Brunel
<i>Directeur technique chais et relations commerciales :</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique :</i>	Vignoble de côtes, situé à 1 200 mètres de Saint-Emilion
<i>Superficie totale de la propriété :</i>	22 hectares
<i>Terroirs :</i>	Argilo-calcaire, sables anciens, argilo siliceux
<i>Cépages au sein du vignoble :</i>	72 % de merlot, 26 % de cabernet franc et 2 % de cabernet sauvignon
<i>Age moyen du vignoble :</i>	24 ans

Millésime 2023 – Primeur

<i>Les vendanges :</i>	Du 18 au 28 septembre
<i>Analyse :</i>	14 % Vol. pH : 3.72
<i>Superficie en production :</i>	16.2 hectares
<i>Récolte et vinification :</i>	Récolte manuelle. Tri densimétrique Transfert de vendange par gravité. Cuves parallélépipédiques, double paroi inox, thermorégulées.
<i>Types de cuves :</i>	
<i>Elevage :</i>	18 mois, 50% barriques neuves, 40% barriques un vin, 10% amphores.
<i>Assemblage :</i>	78% merlot, 21% cabernet franc et 1% cabernet sauvignon

