



## CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE

33180 SAINT-ESTÈPHE - FRANCE

### FICHE TECHNIQUE

## CHATEAU TRONQUOY LALANDE 2005

### CONDITIONS CLIMATIQUES

Année où le climat a été exceptionnellement sec avec un déficit hydrique marqué.

A l'approche des vendanges, les températures ont été remarquablement favorables, gage d'une très bonne maturation des raisins.

### VINIFICATION ET CUVASON

Un parfait état sanitaire de la vendange, des baies exceptionnellement riches en sucre ont fait très vite monter les températures, d'où une vigilance accrue pour ne pas extraire trop et trop vite.

Nous avons vinifié avec des températures basses 27° à 28 ° pour préserver le fruit. Les fermentations malolactiques se sont déroulées rapidement, les lots retenus pour le Grand Vin sont entonnés mi-décembre.

### RENDEMENT

55 hl/ha

### CARACTERISTIQUES DES VINS

#### *La sélection :*

**Grand Vin** : Château TRONQUOY LALANDE : 77 %

**Second Vin** : TRONQUOY DE STE ANNE : 23 %

#### *Assemblage :*

Tronquoy lalande : Cabernet Sauvignon : 54 %

Merlot 32 %

Petit Verdot 9 %

Presses 5%

Tronquoy Ste Anne : Cabernet Sauvignon : 58 %

Merlot 36 %

Presses 6 %

*Proportion de barriques neuves : 25 %*

TÉL BUREAU : (33) 5 56 59 30 12 - FAX BUREAU : (33) 5 56 59 71 86 - TÉL. CHAI : (33) 6 67 89 81 81 - FAX CHAI : (33) 5 56 59 63 05

SCEA du Château Tronquoy-Lalande - Société Civile au Capital de 16 500 000 € - Siège social : Château Tronquoy-Lalande - 33180 Saint-Estèphe

R.C.S. Bordeaux D 781 986 849 - Siret : 781 986 849 00011 - A.P.E. : 011G

E-mail : [chateau-tronquoy@orange.fr](mailto:chateau-tronquoy@orange.fr)