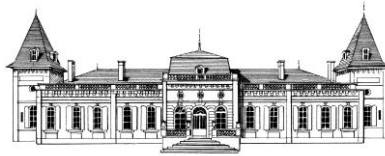


CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

Millésime 2017

Caractéristiques générales du Millésime

Les conditions climatiques du millésime 2017 sont assez particulières. L'année débute par un hiver doux et sec, marqué par seulement 2 semaines de froid fin janvier. Les températures restent douces au printemps et permettent un débourrement homogène de la vigne à partir du 29 mars. A ce stade, un millésime précoce s'annonce, mais fin avril, le cycle végétatif ralentit sous l'effet de températures plus fraîches. L'estuaire de la Gironde joue alors son rôle primordial de régulateur thermique lors des 3 jours de gels consécutifs, qui épargnent notre vignoble.

Les conditions estivales de mai favorisent une floraison précoce, rapide et homogène sur les 4 cépages.

L'été est sec et tempéré, marqué par un épisode caniculaire en juin (19 au 23).

Les premières baies verrées apparaissent aux alentours du 17 juillet, annonçant une saison plutôt précoce. Les quelques pluies de septembre favorisent une bonne évolution de la maturité pour les 4 cépages.

Nos vendanges se déroulent du 12 septembre au 3 octobre. Notre ramassage intra parcellaire à parfaite maturité nous permet d'isoler 15 lots représentatifs de nos terroirs, qui constitueront la richesse de nos assemblages.

Dates de vendanges

Du 12 septembre au 3 octobre 2017

Assemblage

55% Merlot - 37% Cabernet Sauvignon - 6% Petit-Verdot - 2% Cabernet franc

Commentaires de dégustation

Belle robe rouge vif avec de beaux reflets violacés.

Le nez élégant et complexe révèle des notes de fruits noirs et un boisé subtil.

La bouche est ample avec une belle acidité et une longueur persistante.

Très beau potentiel. A découvrir dans quelques années.