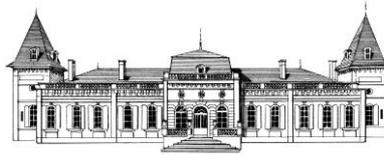


# CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

## Millésime 2012

### Caractéristiques générales du Millésime

---

L'année 2012 est rythmée par les caprices du temps.

L'hiver est sec, surtout le premier trimestre. Les températures de janvier sont très douces, celles de février particulièrement froides.

Le printemps est pluvieux. Les conditions climatiques fraîches et humides ralentissent la pousse de la vigne. La floraison est lente et s'étale sur les trois premières semaines de juin, provoquant une certaine hétérogénéité sur les ceps. Un travail rigoureux sur le vignoble permet de mettre la vigne dans les meilleures conditions pour l'évolution des raisins.

Fin juillet, l'été s'installe enfin. Le mois d'août, particulièrement ensoleillé, est très sec avec plusieurs journées très chaudes. La mi-véraison intervient un peu tardivement, autour du 17 août.

Ce beau temps se poursuit sur le mois de septembre, faisant craindre un blocage dans la maturité des baies. La pluie arrive enfin le 22 septembre, relançant le cycle de maturation, processus lent et doux surveillé avec la plus grande attention jusqu'à la fin de la saison.

Les vendanges débutent le 27 septembre par les merlots. La maturité inégale des raisins dans les parcelles nécessite un plan de cueillette très précis et minutieux. Les cabernets sauvignon, sont récoltés du 10 au 19 octobre, à pleine maturité et en parfait état sanitaire malgré les épisodes pluvieux.

Les baies sont bien mûres, les moûts se révèlent d'une grande richesse, avec un très joli fruit et une matière colorante très intense.

La macération est exceptionnellement longue (26 à 27 jours), les pellicules très épaisses des merlots et des cabernets demandant plus de temps pour extraire la quintessence de ce millésime.

Au prix d'efforts constants et d'une prise de risque mesurée à la décision de vendanges, 2012 s'inscrit parmi les excellents millésimes de la propriété de ces dernières années.

### Dates de vendanges

---

24 septembre – 20 octobre

### Assemblage

---

Merlot : 57%, Cabernet Sauvignon : 40%, Cabernet Franc : 2%, Petit Verdot : 1 %

### Commentaires de dégustation

---

Beaucoup de densité pour cette couleur rouge sombre.

Au nez, des notes de boisé, fines et délicates allant vers des notes de fruits rouges et d'épices.

En bouche, l'attaque est douce, ronde. Beaucoup d'équilibre et d'élégance en milieu de bouche.

Un fruité présent et des tanins souples qui donnent à ce vin de l'ampleur et de la densité.