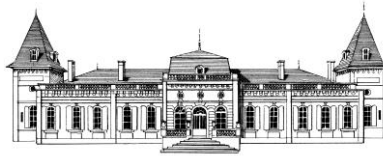


CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

Millésime 2013

Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2013 se caractérise par des conditions climatiques générales plus difficiles, qui ont mis en évidence l'importance du terroir et de son micro climat. Elles ont demandé une vigilance accrue de toutes les équipes, à la vigne comme au chai, et ont conduit à une prise de risque importante au moment des vendanges. Après un épisode hivernal très froid sur les mois de février et mars, le printemps est humide et provoque des retards dans le développement de la vigne. La floraison débute le 6 juin seulement, et se déroule lentement jusqu'à la fin du mois, annonçant déjà un millésime un peu tardif. Les merlots sont partiellement touchés par la coulure alors que les cabernets sauvignon sont épargnés. La production s'annonce déjà plus faible que la moyenne des millésimes précédents, mais la précocité de notre terroir joue en faveur du merlot qui reste majoritaire dans nos assemblages.

Juillet voit l'arrivée d'un très bel été, chaud et sec. Ces conditions très favorables se maintiennent jusqu'à la mi-septembre. La véraison se situe aux alentours du 22 août.

A la mi-septembre, les équipes des vignes procèdent à un effeuillage de la totalité du vignoble, afin de favoriser la ventilation et l'aération des grappes. Les vendanges débutent le 27 septembre par les merlots, les cabernets sauvignon sont ramassés à partir du 7 octobre. La récolte se termine le 12 octobre par les petits verdot. La qualité de notre terroir de graves, capable d'absorber très rapidement les eaux de surface, limite l'humidité et nous évite le développement du botrytis.

Un tri manuel avant et après éraflage, à l'entrée du cuvier, est effectué soigneusement pour garder le meilleur. Les merlots sont murs et sains, ils constitueront la base de nos assemblages pour Tronquoy-Lalande (52%).

Ce millésime se situe qualitativement dans la lignée des bons millésimes de notre cru.

Dates de vendanges

27 septembre – 12 octobre

Assemblage

Merlot : 52%, Cabernet Sauvignon : 38%, Petit Verdot : 8 %, Cabernet Franc : 2 %

Commentaires de dégustation

La robe est rouge foncé assortie de belles nuances violines.

Le nez, sur les fruits rouges, est fin et élégant.

La bouche, souple avec beaucoup de fraîcheur, est soulignée par un joli fruit acidulé et présente un bel équilibre.