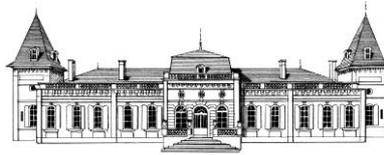


CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

Millésime 2016

Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2016 débute par des mois de janvier et février relativement doux et pluvieux, avec des précipitations régulières et importantes jusqu'au mois de mars. La fraîcheur des mois suivants ralentit légèrement le cycle végétatif.

Les premières fleurs apparaissent aux alentours du 28 mai et la pleine floraison intervient entre le 6 et 8 juin. A partir du 17 juin, le beau temps s'installe pour l'été, sans précipitation significative jusqu'au mois de septembre.

La mi-véraison est atteinte autour de la mi-août. Les 2 épisodes pluvieux de septembre permettent de relancer le cycle de la vigne et le processus de maturation des raisins.

Les vendanges débutent le 27 septembre pour s'achever le 15 octobre. Notre travail d'intraparcellaire se poursuit afin de préserver l'identité de chaque îlot.

Les premières cuves laissent apparaître une grande richesse des moûts, avec des notes aromatiques rarement atteintes. Au cuvier, la conduite d'extractions douces dans le respect du fruit permet d'obtenir des tanins élégants et fins.

Dates de vendanges

27 septembre – 15 octobre

Assemblage

Merlot : 58%, Cabernet Sauvignon : 34%, Petit Verdot : 6 %, Cabernet Franc : 2%

Commentaires de dégustation

La robe est dense.

Le nez, légèrement boisé, est très expressif et présente une belle intensité aromatique. Les arômes de fruits noirs et de griotte se mêlent aux épices et aux notes plus toastées, briochées, de vanille et de café. L'attaque est franche, puissante et fraîche. Le milieu de bouche opulent et généreux révèle des notes de fruits mûrs et des tannins d'une grande finesse. La finale, aromatique, est bien équilibrée.

Une année exceptionnelle pour Tronquoy-Lalande !