



CHATEAU LARMANDE

Grand Cru Classé
Saint-Emilion

Le Château Larmande est l'une des plus anciennes âmes de Saint-Émilion. Son histoire remonte à minima à 1585, une mémoire de vigne qui a traversé les siècles sans jamais perdre de sa vérité. Première acquisition de La Mondiale Grands Crus en 1990, le Château Larmande porte en lui cette légitimité ancestrale, ce lien immuable au temps long, qui lui donne une place singulière dans le paysage de la côte nord de Saint-Émilion. Château Larmande, c'est l'âme historique de Saint-Émilion, un terroir pluriel et vivant qui traverse les siècles, donnant un vin vibrant, authentique et élégant.

Larmande séduit par sa fraîcheur et sa gourmandise. Son identité immuable le mène, millésime après millésime, à dépasser les attentes. Un vin sincère, évident, porté par la plus belle expression des merlots et cabernets de Saint-Émilion.



Directeur général : Vincent Labergère

Chef de culture : Olivier Brunel

Maître de chai : Véronique Corporandy

Superficie totale de la propriété : 20 hectares

Terroir : Plateau calcaire, argiles et sable

Encépagement : 70 % de merlot, 25 % de cabernet franc, 5 % de cabernet sauvignon

Millésime 2025

Assemblage : 83% merlot, 16% cabernet franc, 1% cabernet sauvignon

Degré d'alcool : 13,5% Vol.

Superficie en production : 17 hectares

Rendement : 35 hL/ha

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles du 5 au 20 septembre. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. Extractions douces avec macération préfermentaire à froid. Vinification en cuves parallélépipédiques inox thermorégulées.

Elevage : 15 mois d'élevage, diversité de contenants (barriques neuves, barriques d'un an, amphores, et cuves inox).