

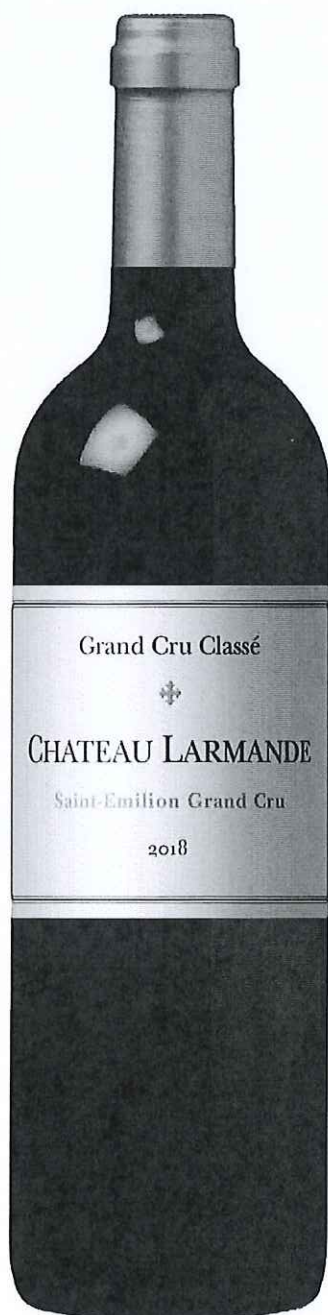


CHATEAU LARMANDE

Grand Cru Classé
Saint-Emilion

Larmande est l'une des plus anciennes propriétés de Saint Emilion, les archives de la ville mentionnent son existence depuis 1585. Aujourd'hui, le travail effectué sur le vignoble et dans les chais est réalisé avec précision et délicatesse. Autant d'attentions pour préserver les arômes du fruit, obtenir un vin rond en bouche et conserver toute l'élégance du terroir.

Château Larmande est désormais la propriété du Groupe AG2R LA MONDIALE.



<i>Date de création de la propriété :</i>	XVI ^e siècle
<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture :</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chai et relations commerciales :</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique :</i>	Vignoble de côtes, situé à 1200 mètres de Saint-Emilion
<i>Superficie totale de la propriété :</i>	20 hectares
<i>Terroirs :</i>	Argilo-calcaire, sables anciens, argilo siliceux
<i>Cépages :</i>	70 % de merlot, 25 % de cabernet franc, 5 % de cabernet sauvignon
<i>Age moyen du vignoble :</i>	28 ans

Millésime 2018

<i>Début des vendanges :</i>	20 septembre
<i>Fin des vendanges :</i>	12 octobre
<i>Volume alcoolique :</i>	14,5 % Vol.
<i>Mise en bouteille</i>	
<i>Superficie en production :</i>	17 hectares.
<i>Récolte et vinification :</i>	Récolte manuelle. Tri manuel. Transfert de vendange par gravité.
<i>Type de cuves</i>	Cuves parallélépipédiques, double paroi inox, thermorégulées.
<i>Fermentation malolactique :</i>	En barriques pour 40 % de la récolte.
<i>Elevage en barriques de chêne français et en amphores :</i>	18 mois, 60 % de barriques neuves, 30 % de barriques un vin et 10 % en amphores.
<i>Assemblage :</i>	81% merlot, 17% cabernet franc et 2% cabernet sauvignon.