



PRÉSENTATION :

En 1719, à l'occasion d'une vente aux enchères, Jean-Pierre du Pontet, conseiller du Roi, acquit le domaine Perganson, qui s'ajouta à ceux de Langoa et Canet dont il était déjà propriétaire. A sa mort, il légua à son fils aîné, M Pontet de Canet, ses terres de Saint-Julien et à son fils cadet, M Pontet-Perganson, ses terres et son château de Saint-Laurent.

La première cotation des grands vins de Perganson, par le bureau de courtage Lawton, remonte au millésime 1742, et son cours le place régulièrement au niveau des futurs 5èmes crus classés. Le nom de Larose apparaît dans les années 1830, après qu'Henry Delarozé, cohéritier du futur Gruaud-Larose à Saint-Julien, devienne propriétaire de Perganson en 1815. Pontet-Perganson devint alors Larose-Perganson.

En 1986, les Assurances Générales de France (Allianz) entrent en possession du domaine, pariant sur le formidable potentiel de son terroir.

CETTE ANNÉE-LÀ :

Sauvé des eaux ! Trois semaines très belles à partir de mi-septembre permettant aux raisins de murir convenablement plus une sélection des grappes particulièrement rigoureuse ont permis d'assurer une belle qualité pour un faible volume. La vendange la plus tardive depuis 25 ans.

DÉBUT DE VENDANGE : 6 octobre

VIGNOBLE :

- **35 hectares** de vignes.
- **Sols :** Graves gunziennes du quaternaire et graves pyrénéennes.
- **Densité de plantation :** 70% à 10 000 pieds par hectare. L'objectif est d'obtenir une qualité optimale en ayant un faible rendement à la souche.
- **L'âge moyen** des vignes est de 35 ans.

CÉPAGES :

- **50% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **45% de Merlot** qui offre de la rondeur et du gras.
- **5% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines environ.
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur sombre rubis foncée laissant apparaître quelques notes d'évolution tuilées orangées. Le nez est complexe associant les petits fruits noirs (cassis, mûres) et le chocolat noir. En bouche la structure reste encore tendue, pleine de fraîcheur. Le vin reste encore aérien avec une finale légèrement boisée avec un retour sur des fruits rouges mûrs.

A décanter juste avant le service
A déguster d'ici 2022

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

PARKER 87

17/20 JANCIS ROBINSON

14.75/20 JEAN MARC QUARIN

86 WEINWELT EN BORDEAUX
PRIMEURS

2 PÉPITES AU CONCOURS
BETTANE+DESSEAUVE
PRIX+PLAISIR



TROIS ÉTOILES
(RECOMMENDED)
AU DECANTER EN
FEVRIER 2011
(United Kingdom)



MÉDAILLE D'OR 2012 AU
CONCOURS DE BORDEAUX
VINS D'AQUITAINE (France)