



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 :

On pourrait résumer le climat de cette année 2011 de la manière suivante : l'été en mai juin et le printemps en juillet août ! Des saisons inversées, avec deux fois plus de pluie en juillet-août qu'en mai juin. Un débourrement relativement précoce et assez homogène malgré une grande sécheresse qui a sévi sur la région durant les mois de mars - avril et mai suivi par une floraison assez étalée mais néanmoins avec trois semaines d'avance par rapport à la normale.

DÉBUT DE VENDANGE : 14 septembre

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 :

- **49% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **48% de Merlot** qui offre de la rondeur et du gras.
- **3% 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 brillante rubis foncé avec quelques notes tuilées d'évolution. Nez de griottes mûres, de cuir, légèrement vanillée. En bouche le vin est d'une très grande homogénéité, avec une belle rondeur et une structure souple et délicate. Le vin affiche encore une belle fraîcheur et une jolie longueur.
A décanter 30 minutes avant le service
A déguster d'ici 2023

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :



GRAND GOLD MEDAL
MUNDUS VINI 2014



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS
AGRICOLE PARIS 2013
(France)



DECANTER WORLD WINE
AWARDS 2015



MÉDAILLE D'OR
CHALLENGE
INTERNATIONAL
DU VIN 2014 (France)

