



## 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 Delaroze, cohéritier du futur Gruaud-Larose à Saint-Julien, devienne propriétaire de Perganson en 1815. Pontet-Perganson devint alors Larose-Perganson.

En 1986, Allianz entre en possession du domaine, pariante sur le formidable potentiel de son terroir.

## CETTE ANNÉE-LÀ :

Une année climatique très humide y compris sur la floraison avec une coulure et un millerandage important. Une pression botrytis très importante notamment sur les merlots avec un décalage important sur les dates de ramassage entre les propriétés. Globalement des acidités plus élevées et des richesses en sucres et en anthocyanes voisines de 2008.

DÉBUT DE VENDANGE : du 3 au 16 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 :

- 54% Cabernet Sauvignon qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- 43% 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.

## ASSEMBLAGE :

- 58% Cabernet Sauvignon
- 40% Merlot
- 2% de Petit Verdot

## VINIFICATION :

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

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Belle couleur rubis éclatante. Nez de tabac blond, de cannelle légèrement vanillée. La bouche présente à l'attaque une belle sucrosité sur la fraîcheur du fruit rouge (fraise des bois, groseille). Le vin est équilibré sur une finale encore un peu jeune sur des tanins un peu tendus. Beaucoup de charme et de finesse !

A décanter 1 heure avant le service

A déguster d'ici 2023-2025

## MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :



LE POINT  
13,5/20