



OSOYOOS LAROSE



### OSOYOOS LAROSE 'LE GRAND VIN'

Le Groupe Taillan, copropriétaire en France du prestigieux Château Gruaud Larose 2<sup>ème</sup> Cru Classé de Saint Julien en 1855, a créé en 1998 le vignoble d'Osoyoos Larose sur 32 hectares d'un seul tenant qui surplombe le magnifique lac d'Osoyoos au sud de la vallée de l'Okanagan en Colombie-Britannique. De ce vignoble haut de gamme il a su produire deux vins : Le Grand Vin et Pétales d'Osoyoos. Osoyoos Larose 'Le Grand Vin', reflète l'expression du savoir-faire ancestral Bordelais et du respect d'un terroir Canadien exceptionnel.

### NOTES DU WINEMAKER

Cet excellent millésime présente au nez des arômes de cassis, prune et de vanille fraîche avec des notes de poivre noir et de cigare. Une attaque souple et moelleuse offre un fruité rehaussé de cerise mure et de chocolat noir finissant sur des arômes de fruit et d'épice. Un fruit intense, une bonne acidité et des tanins fins promettent une bonne longévité pour ce vin.

### LE MILLÉSIME 2012

Après deux millésimes techniques, le millésime 2012 est un retour à une année typique de la vallée de l'Okanagan. Une saison sèche et chaude a permis le développement de très beaux fruits montrant l'excellent potentiel de la vallée. Tous les stades de la vigne se sont déroulés dans de parfaites conditions, permettant aux grappes d'atteindre la parfaite maturité. Le suivi des maturités montre des records de concentration en anthocyanes et tanins.

### DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

Merlot: 16 Octobre  
Malbec: 18 Octobre  
Cabernet Franc: 1<sup>er</sup> Novembre  
Cabernet Sauvignon: 7 Novembre  
Petit Verdot: 13 Novembre

### VINIFICATION

Nous avons précautionneusement vendangé chaque lot homogène. Les grappes sont triées manuellement puis éraflées et foulées au chai. Les vinifications se déroulent dans des cuves tronconiques fabriquées en France. Tous les lots sont dégustés chaque jour pour pouvoir adapter le temps de contact des pellicules et déterminer la concentration optimale en fonction du type de vin recherché et des fruits récoltés. Nous préférons faire de petits remontages très

régulièrement afin d'extraire seulement les tanins les plus fins qui vont apporter élégance et structure au « Grand Vin ». De même une longue cuvaison est mise en place afin d'obtenir une concentration représentative d'un Grand Cru.

### ELEVAGE DU VIN

18 à 20 mois en barriques françaises, avec une proportion 60/40, barriques neuves/barriques de 1 an.

### ASSEMBLAGE

Merlot: 50%  
Cabernet Sauvignon: 24%  
Petit Verdot: 13%  
Cabernet Franc: 9%  
Malbec: 4%