



Osoyoos
Larose

LE GRAND VIN 2018

OSOYOOS LAROSE 'LE GRAND VIN'

Le Grand vin d'Osoyoos Larose est le résultat de siècles de tradition Bordelaise appliqués à un terroir canadien exceptionnel. En 1998, le Groupe Taillan, propriétaire du Château Gruaud-Larose, Deuxième Cru Classé en 1855, a créé le domaine Osoyoos Larose sur un coteau de 32 hectares, perché au-dessus du magnifique lac Osoyoos, tout au sud de la vallée de l'Okanagan, en Colombie Britannique.

NOTES DE WINEMAKER

Le Grand Vin 2018 est un millésime élégant avec un équilibre parfait entre les fruits mûrs, l'acidité et des tannins souples.

POTENTIEL DE GARDE

La garde des vins est toujours une question de goût. Ce vin se bonifiera sur les 10 à 15 prochaines années.

MILLESIME 2018

L'hiver 2018 a été plus froid que d'habitude suivi d'un printemps plutôt clément avec un débourrement légèrement précoce fin avril. Le temps sec de l'été dans la vallée de l'Okanagan a commencé tôt en juin avec des précipitations extrêmement limitées. 2018 est un millésime marqué par une amplitude importante de températures et d'évènements météorologiques extrêmes produisant de petites baies concentrées en arôme.

DATE DE DEBUT DE RECOLTE

Merlot: 1 Octobre
Malbec: 11 Octobre
Cabernet Franc: 17 Octobre
Cabernet Sauvignon: 24 Octobre
Petit Verdot: 7 Novembre

ASSEMBLAGE DU GRAND VIN

Merlot: 64.9%
Cabernet Franc: 14.2%
Cabernet Sauvignon: 12.7%
Petit Verdot: 5.2%
Malbec: 3%

VINIFICATION

Chaque parcelle est récoltée séparément. Les grappes sont ensuite triées manuellement, éraflées et foulées dans le chai. La fermentation se déroule dans nos cuves tronconiques spécialement fabriquées sur mesure. Chaque lot est dégusté quotidiennement afin d'ajuster le temps de macération aux spécificités du millésime. Des remontages sont faits quotidiennement, afin d'extraire les tanins fins qui donnent élégance et structure au Grand Vin. La macération dure environ 25 jours, jusqu'à ce que le vin atteigne la complexité et la concentration connue du Grand Vin d'Osoyoos Larose.

VIELLISSEMENT EN CAVE

12 mois en barriques de chêne français, 60% neuves, 40% d'un vin.

