



Osoyoos  
Larose



# LE GRAND VIN 2015

## 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 2015 nous apparaît comme la version la plus accomplie depuis la création d'Osoyoos Larose. Il démontre un équilibre clair entre fruit, volume et corps, enveloppés de tanins soyeux. Les 5 cépages assemblés apportent la complexité et le goût uniques de ce grand vin.

## 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 2015

Le printemps a été très hâtif, en fait, c'était un début de saison record. Le débourrement est donc arrivé très tôt, ralenti ensuite par la fraîcheur d'Avril. Mai et Juin ont été chauds et ensoleillés, favorisant une floraison homogène. De la fin Mai à Septembre, les températures se sont tenues au-dessus des normales saisonnières. La connaissance et l'observation de notre vignoble, pour la gestion fine de l'irrigation, reste la clef pour obtenir des raisins de grandes qualités. Les récoltes ont commencé avec deux semaines d'avance, sous un climat sec, frais et ensoleillé, permettant aux tanins d'atteindre une grande maturité. Les raisins récoltés montrent une grande richesse, une belle concentration de saveurs et une excellente qualité.

## DATE DE DEBUT DE RECOLTE

**Merlot:** September 12th  
**Malbec:** September 24th  
**Cabernet Franc:** September 30th  
**Cabernet Sauvignon:** October 5th  
**Petit Verdot:** October 9th

## ASSEMBLAGE DU GRAND VIN

**Merlot:** 71%  
**Cabernet Franc:** 12%  
**Cabernet Sauvignon:** 8%  
**Petit Verdot:** 5%  
**Malbec:** 4%

## VINIFICATION

Chaque parcelle est récoltée séparément. Les grappes sont ensuite triées manuellement, éraflées et foulées dans le chai. La fermentation se produit 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 régulièrement, chaque jour, afin d'extraire seulement 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.

## VIEILLISSEMENT EN CAVE

18 à 20 mois en barriques de chêne français, 60% neuves, 40% d'un vin.