



OSOYOOS LAROSE

Le Grand Vin
2013



OSOYOOS LAROSE 'LE GRAND VIN'

Le Groupe Taillan, copropriétaire en France du prestigieux Château Gruaud Larose 2^{ème} 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

Le millésime 2013 offre un premier nez frais et fruité. Le cassis, la mûre intense et la myrtille s'expriment pleinement. Prennent place ensuite des fragrances plus complexes et plus évoluées tels que la prune, la cerise noire ou encore des arômes nobles de sous bois, accompagné de notes vanillées, de mocha et d'épices. La bouche est soyeuse, dense, gourmande et élégante. La structure tannique est finement intégrée par une belle acidité.

POTENTIEL DE GARDE

Le vin sera à son apogée en 2023 - 2024. Son potentiel de garde est d'environ 10 à 15 ans.

HARVEST TIME

Merlot: 8 Octobre
Cabernet Sauvignon: 25 Octobre
Petit Verdot: 1er Novembre
Cabernet Franc: 5 Novembre
Malbec: 11 Octobre

VINIFICATION

Nous avons soigneusement vendangé chaque lot de qualité 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

MILLESIME 2013

Après plusieurs printemps doux, l'année 2013 fût marquée par une croissance végétative qualitative, identique à celle du millésime 2009. Dès le débourrement, toutes les conditions furent réunies pour annoncer un développement idéal de la plante. Alors que le début de mai fut plus frais et pluvieux que la moyenne, la fin du mois, très ensoleillée, entraîna une sortie précoce des fleurs. Après quelques pluies modérées début juin, la période estivale de l'Okanagan fut chaude et ensoleillée. Le fruit fut ainsi prêt et bien développé, facilitant une rapide et homogène maturation. Tout comme l'avant saison, l'automne fût plus frais, permettant au millésime 2013 d'acquiescer un bel équilibre sucre/acide ainsi qu'une excellente qualité phénolique.

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.

BLEND

Merlot: 57%
Cabernet Sauvignon: 16%
Petit Verdot: 6%
Cabernet Franc: 17%
Malbec: 4%