



Osoyoos
Larose

LE GRAND VIN 2016

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 2016 est une version très équilibrée d'Osoyoos Larose. L'harmonie entre la fraîcheur des fruits et la puissance des tannins donnent une bouche voluptueuse avec une très belle finale à 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 2016

L'hiver 2016 n'a pas été marqué par de grand froid et le printemps très chaud a entraîné un débourrement très rapide. Avec un été plus frais, les fruits ont développé une très belle complexité aromatique, avec des notes de fruit rouge, de cerise. Les tannins ont eu le temps de murir et de s'affiner en Septembre avant le début des récoltes.



DATE DE DEBUT DE RECOLTE ASSEMBLAGE DU GRAND VIN

Merlot: 20 September
Malbec: 10 Octobre
Cabernet Franc: 12 Octobre
Cabernet Sauvignon: 26 Octobre
Petit Verdot: 28 Octobre

Merlot: 62.5%
Cabernet Franc: 7.7%
Cabernet Sauvignon: 12.5%
Petit Verdot: 11.8%
Malbec: 5.5%

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

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