



Osoyoos  
Larose

# LE GRAND VIN 2017

## 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 2017 est une version très ronde d'Osoyoos Larose. Ce vin a un très bel équilibre entre les fruits mûrs, le volume en bouche et la souplesse des tannins.

## 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 2017

L'hiver 2017 a été un hiver froid classique du Canada, avec des périodes longues de gel. Le printemps a été très humide en Colombie Britannique, avec des précipitations beaucoup plus élevées que la moyenne. Le débourrement a été tardif, avec 2 à 3 semaines de retard par rapport à la moyenne. L'été a véritablement commencé en Juin avec très peu de précipitations et rapidement des températures élevées. En moyenne, en 2017, nous avons eu des baies beaucoup plus petites, et très aromatique.



## DATE DE DEBUT DE RECOLTE

**Merlot:** 27 September  
**Malbec:** 3 Octobre  
**Cabernet Franc:** 26 Octobre  
**Cabernet Sauvignon:** 29 Octobre  
**Petit Verdot:** 1er November

## ASSEMBLAGE DU GRAND VIN

**Merlot:** 61.4%  
**Cabernet Franc:** 14%  
**Cabernet Sauvignon:** 12%  
**Petit Verdot:** 7.6%  
**Malbec:** 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.

