



LE GRAND VIN 2019

OSOYOOS LAROSE 'LE GRAND VIN'

Le Grand vin d'Osoyoos Larose est le fruit de siècles de tradition Bordelaise appliqués à un terroir canadien exceptionnel. En 1998, le célèbre Groupe français Taillan a planté le domaine Osoyoos Larose sur un coteau de 32 hectares, perché au-dessus du magnifique lac Osoyoos, au sud de la vallée de l'Okanagan, en Colombie Britannique. L'objectif de cet ambitieux projet était de créer deux vins emblématiques qui mettraient parfaitement en valeur le terroir exceptionnel de la vallée de l'Okanagan.

NOTES DE WINEMAKER

Le Grand Vin 2019 est un millésime exceptionnel. Au nez, des arômes séducteurs de cerises noires et de prunes laissent ensuite place à des notes de cigare et de café. En bouche, des tanins mûrs et équilibrés accompagnent une texture voluptueuse et une acidité fraîche.

POTENTIEL DE GARDE

Le Grand Vin offre sa plus grande expression dans le temps, après une garde patiente et dans des conditions de vieillissement optimales.

MILLESIME 2019

Le millésime 2019 est un classique en termes de météo dans la vallée de l'Okanagan. Le printemps a été chaud et sec, avec un débourrement légèrement plus précoce que d'habitude, survenu fin avril. Mai et juin ont suivi la même tendance avec des pluies occasionnelles. Les mois de juillet et d'août ont connu des pointes de 40°, mais les nuits fraîches et la pluie à la fin du mois d'août ont permis de conserver la fraîcheur des baies. Un automne long et chaud a permis à la récolte de mûrir parfaitement.

DATE DE DEBUT DE RECOLTE

Merlot: 1 Octobre
Malbec: 3 Octobre
Cabernet Franc: 16 Octobre
Cabernet Sauvignon: 18 Octobre
Petit Verdot: 19 Octobre

ASSEMBLAGE DU GRAND VIN

Merlot: 65%
Cabernet Franc: 16%
Cabernet Sauvignon: 7%
Petit Verdot: 5%
Malbec: 7%

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.

VIEILLISSEMENT EN CAVE

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

