CHATEAU LARMANDE

Grand Cru Classé
Saint-Emilion

Le Château Larmande est l'une des plus anciennes âmes de Saint-Émilion. Son histoire remonte a minima à 1585, une mémoire de vigne qui a traversé les siècles sans jamais perdre de sa vérité. Première acquisition de La Mondiale Grands Crus en 1990, le Château Larmande porte en lui cette légitimité ancestrale, ce lien immuable au temps long, qui lui donne une place singulière dans le paysage de la côte nord de Saint Emilion. Château Larmande, c'est l'âme historique de Saint-Émilion, un terroir pluriel et vivant qui traverse les siècles, donnant un vin vibrant, authentique et élégant.

Larmande séduit par sa fraîcheur et sa gourmandise. Son identité immuable le mène, millésime après millésime, à dépasser les attentes. Un vin sincère, évident, porté par la plus belle expression des merlots et cabernets de Saint-Émilion.



Directeur général : Vincent Labergère

Chef de culture : Olivier Brunel

Maître de chai : Véronique Corporandy

Superficie totale de la propriété : 20 hectares

Terroir : Plateau calcaire, argiles et sable

Encépagement : 70 % de merlot, 25 % de cabernet franc, 5 % de cabernet sauvignon

Millésime 2018

Assemblage : 70 % merlot, 25 % cabernet franc,
5 % cabernet sauvignon

Degré d'alcool : 14,5% Vol.

Superficie en production : 17 hectares

Rendement : 32 hL/hA

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles
du 27 septembre au 11 octobre.
Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité.
Extractions douces. Vinification en cuves inox thermorégulées de 60 hL.

Elevage : 15 mois d'élevage, diversité de contenants (barriques neuves, barriques d'un an, amphores, et cuves inox).

SCEA du Château Soutard – 465 route de saint christophe 33 330 Saint-Emilion – chateau-soutard.com
contact@soutard.com – Tel 0033 557 24 71 41