Château Larmande – Saint Emillon – 2018

Château Larmande – 2018

Le Domaine

Le Château Larmande est un prestigieux cru situé sur le plateau de Saint-Émilion, à proximité du célèbre village éponyme. Classé Grand Cru Classé, ce domaine bénéficie d'un terroir d'exception, idéalement situé entre les deux rivières qui traversent l'appellation. Depuis plusieurs années, le domaine a subi une profonde modernisation tant au niveau de la vigne que des installations techniques, sous la direction de la famille Beuvelet.

Le vignoble est conduit selon des principes de viticulture raisonnée, respectant la biodiversité et la santé des sols. Le domaine est particulièrement reconnu pour ses vins équilibrés, fins et élégants, reflétant l'excellence du terroir de Saint-Émilion.

Le Terroir & Millésime 2018

Millésime 2018 : Le millésime 2018 est une année exceptionnelle pour la région de Bordeaux, caractérisée par des températures élevées au printemps et en été, avec une sécheresse importante. Ces conditions ont permis une maturation parfaite des raisins, produisant des vins puissants, mais avec une belle fraîcheur, une grande concentration et des arômes intenses. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions idéales, permettant de récolter des raisins de qualité optimale.

Sol : Le domaine est implanté sur des sols argilo-calcaires et sablo-argileux, typiques de la région. Ces sols bien drainants permettent une maturation optimale des raisins tout en conservant l'humidité nécessaire durant les périodes sèches.

Climat : Le climat de Saint-Émilion est océanique, avec des influences modérées grâce à la proximité de la mer. Les températures élevées pendant l'été 2018 ont favorisé une concentration des arômes tout en conservant une belle acidité et une belle fraîcheur.

Cépages

- **Merlot : ≈ 80%**
- **Cabernet Franc : ≈ 20%**

Dégustation

- **Robe** : Profonde, d’une belle couleur pourpre violacée, brillante et limpide.

- **Nez** : Le nez est intense et complexe, avec des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre) et d’épices douces (vanille, poivre). Des notes florales (violette) et légèrement boisées (cèdre) viennent ajouter de la profondeur à l’ensemble.

- **Bouche** : L’attaque est souple et ronde, suivie d’un milieu de bouche ample et bien structuré. Les tanins sont fins et élégants, apportant de la profondeur et une belle tension au vin. La matière est riche mais parfaitement équilibrée, avec une belle fraîcheur qui contrebalance la puissance du fruit.

- **Finale** : Longue, persistante, marquée par des arômes de fruits mûrs et une légère touche épicée. La finale est harmonieuse et bien intégrée, avec des tanins soyeux.

Potentiel de garde & Accords

- **Potentiel de garde** : Château Larmande 2018 est un vin qui peut être dégusté dès aujourd’hui, mais il possède un excellent potentiel de garde. Il continuera à se bonifier avec le temps, et pourra être conservé pendant **10 à 15 ans**, voire plus, pour ceux qui préfèrent les vins plus évolués.

- **Accords mets** : Ce vin se marie parfaitement avec des viandes rouges grillées (entrecôte, côtes de bœuf), de l’agneau rôti, ou des plats en sauce comme le bœuf bourguignon. Il s’accorde également avec des fromages affinés tels que le Comté ou le Saint-Nectaire.