

CHÂTEAU VIEUX LARMANDE



- **2006 :** Ce dernier né de Château Vieux Larmande offre une belle intensité du nez sur des notes de réglisse agrémentées d'un boisé bien maîtrisé. En bouche, on découvre un vin dense, tout en rondeur et séduction, sous des saveurs de confiture de cerise. Idéal à consommer dès maintenant pour déguster toute la fraîcheur de ce millésime, mais possède un très beau potentiel de vieillissement.
- **2005 :** Sous sa couleur rouge rubis se cache un vin exceptionnel. Nez de belle complexité aromatique avec un fruité bien équilibré. En bouche, une belle attaque se fait ressentir avec une expression nette de fruits rouges. Les tanins sont bien mûrs et doux. Très agréable à boire aujourd'hui, il possède par sa densité un potentiel de vieillissement très important.
- **2004 :** Ce millésime dévoile maintenant tout son potentiel aromatique. Nez très axé sur la fleur. En bouche, on découvre un vin frais, bien équilibré, souple et harmonieux sur des saveurs poivrées. Un vin à boire dès maintenant qui pourra évoluer favorablement encore 4-5 ans.
- **2003 :** Millésime atypique dû à la chaleur de l'été 2003, on découvre dans ce vin, les arômes classiques du millésime avec des notes de figues et de caramel sous une pointe de fumée. Vin charnu et très mûr avec beaucoup de volume en bouche. Déjà agréable, il évoluera favorablement encore 5-6 ans.
- **2002 :** Très belle surprise du millésime. Un nez possédant une belle complexité aromatique avec des notes de fruits rouges et un léger boisé vanillé. Un vin « dentelle » en bouche aux tanins fondus et à la structure séduisante. Très belle finale avec une belle longueur aromatique. Très agréable actuellement, à mettre en avant sur les tables...
- **2001 :** Un vin tout en élégance et en tendresse, sous des arômes de fruits mûrs. En bouche, il se dégage un beau volume avec des arômes torréfiés et une finale légèrement épicée. Ce vin sera très apprécié des amateurs. A boire dès maintenant.
- **2000 :** Premier millésime du millénaire et déjà une belle réussite. Belle intensité au nez avec des arômes de fruits secs et de compote de fruits. Une très grande finesse des tanins se distingue en bouche, accompagné d'une note d'arômes poivrés. La finale est exceptionnelle avec une grande longueur aromatique. Très agréable, devrait atteindre son optimum d'ici 4-5 ans.
- **1999 :** Ce millésime se déguste très bien actuellement. Au nez, une sensation torréfiée avec une pointe de notes de jasmin. Belle sucrosité en bouche, les tanins sont bien mûrs, ce vin arrive à maturité. Très agréable, à boire...

Avec la participation de
Monsieur Thierry Jouan
(Œnologue-Conseil)

CHÂTEAU VIEUX LARMANDE

- **1998** : Très belle réussite pour un grand millésime. Des notes de café se font ressentir au nez. Une saveur de confiture de prune procurant une impression veloutée en bouche se distingue, donnant une structure très fine avec beaucoup de fraîcheur. Vin tendre avec encore un potentiel d'évolution sur 3 à 4 ans.

Avec la participation de
Monsieur Thierry Jouan
(Œnologue-Conseil)