



## Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

L'un des meilleurs rapports qualité-prix de Saint-Émilion

### Description:

Depuis que David Suire a pris la direction de Laroque en 2015, le château connaît une renaissance impressionnante et, grâce à ses vins composés principalement de merlot, est devenu une véritable perle rare de l'appellation – caractérisés par une bouche moderne et l'élégance classique de Saint-Émilion. Le Château Laroque doit son nom à son emplacement sur un plateau rocheux, où les vignes âgées d'environ 50 ans poussent sur un terroir particulier, à la jonction de trois formations calcaires distinctes. Les caractéristiques propres aux parcelles Le Moulin, Le Bois et Les Cèdres confèrent au vin, par leur interaction, une signature complexe marquée par le calcaire – avec des arômes complexes, une structure captivante, un corps puissant et des tanins soyeux.

### Profil aromatique:

Parfum envoûtant, nectar frais de groseille rouge, zeste d'orange sanguine, note envoûtante d'iris, gelée de myrtille. Bouche complexe et juteuse, aux lignes tendues, d'une précision exceptionnelle, avec une structure dense et une race parfaitement équilibrée. Dans une finale concentrée, pure et très longue, des notes de fruits rouges et d'agrumes s'associent à une noble note salée et à une fine astringence farineuse.

### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Emilion & Satellites

**Producteur:** St-Emilion AOC

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** 2030–2055

**Cépage(s):** 99% Merlot, 1% Cabernet Franc

**N° article:** 1009125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Drinks Business 96-98+/100, Antonio Galloni 93-95/100, Decanter 96/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 93-94/100, Parker 91-93/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18+/20  
**Cépage(s):** 99% Merlot, 1% Cabernet Franc  
**A boire:** 2030-2055  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.