



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Fait partie des meilleurs de sa catégorie

Beschreibung:

Le Château Laroque est composé de 98 % de merlot et de 2 % de cabernet franc pour le millésime 2024. En raison des caprices de la météo, le rendement a été de 41 hectolitres, ce qui correspond à une production de moins de 5500 bouteilles par hectare. Laroque séduit par un bouquet enivrant et complexe au nez, une texture soyeuse et une richesse d'extraits juteuse au palais ainsi qu'une finale concentrée et longue avec une profondeur minérale.

Degustationsnotiz:

46 hl/ha, 14,5 % vol. Robe grenat pourpre aux reflets lilas. Bouquet de cerises sauvages et de framboises des bois mûres, puis en deuxième nez de myrtilles des Alpes fraîches, de lilas et de cassis. En bouche, la structure tannique est soutenue, la texture soyeuse et l'extrait finement granulé. Explosion de baies bleues dans la finale aromatique, violettes et cassis - une valeur unique, la meilleure que j'ai dégustée jusqu'à présent - Chapeau, David Suire !

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): 97% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1009118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnuck 96/100, Antonio Galloni 94/100,
James Suckling 94/100, Neal Martin 92/100,
Parker 95/100, Wine Spectator 92/100,
WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 97% Merlot, 3% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2044
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.