



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:

Violet impénétrable, noir au centre. Un élixir ! Mûres fraîchement cueillies et violettes séduisantes au nez ouvert. Avec dans un deuxième temps des myrtilles des Alpes, de la réglisse et du tabac à pipe parfumé. Bouche élégante à la texture soyeuse, extrait d'une ampleur saisissante et un caractère énergique, il y a tellement de dynamisme et d'intensité dans ce vin ! Gelée de sureau et une profonde minéralité dans la finale aromatique. L'étoile filante de l'année dernière ne s'est pas reposée sur ses lauriers mais en a plutôt remis une couche.

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: 2026-2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1009119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jeb Dunnuck 93-95+/100, James Suckling 94/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2026-2045
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.