



## 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:**

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. De belles notes de violettes et de pralinés au chocolat rehaussent le bouquet gourmand de myrtilles des Alpes mûres et de thé aux fruits des bois fraîchement infusé. Bouche subtile et soyeuse, racée et soutenue, aux tannins cacaotés, avec une extrait légèrement salé et un corps musclé. Finale vibrante aux arômes de jus de griottes et de confiture de mûres, sur une sublime astringence.

### **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:** 2027-2046

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1009121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jeb Dunnock 93/100, WeinWisser 18+/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**A boire:** 2027-2046  
**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.