



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chapeau, David Suire!

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:

Bouquet aux notes complexes de baies bleues et noires, sur de séduisantes nuances de violette et d'iris, puis de délicates touches de chocolat au lait, de cardamome et de pastilles Grether. Bouche complexe, soyeuse et racée, d'une profondeur inouïe, avec des tannins serrés et un corps puissant. Arômes de mûres dans la finale concentrée et ferme, minéralité et astringence légèrement 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.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029-2049

Cépage(s): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1009122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 93-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire:	2029-2049
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois 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.