



2019 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Découverte à St-Émilion

Description:

Château Laroque: un nom à retenir! En effet, le jeune directeur d'exploitation David Suire a très rapidement fait de Château Laroque l'un des domaines les plus recherchés de St-Émilion. Les notes des critiques s'envolent plus haut d'année en année, ce qui s'explique entre autres par la modernisation radicale des chais opérée par David Suire.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Laroque

Notation(s):

Parker 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92-94/100, Jeb Dunnuck 93-95+/100, James Suckling 94/100, WeinWisser 19/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2026-2045

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

1009119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jeb Dunnuck 93–95+/100, James Suckling 94/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: 2026–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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.