2020 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:
Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas tendre. Bouquet envoûtant de cassis fraîchement cueilli, pur et juteux, de violette et de myrtilles des Alpes, viennent ensuite des notes de confiture de cerises noires, de réglisse et de bois de rose. Bouche soyeuse aux tannins mûrs, merveilleuse plénitude et corps bien musclé. Finale énergique et concentrée, marquée par les baies bleues et des touches de griottes, sur une belle minéralité et une légère astringence.

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):	The Wine Independent 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2046
Cépage(s):	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Référence:	1009120

MÖVENPICK
VINS

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):	The Wine Independent 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100
Cépage(s):	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Apogée:	2026–2046
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch