



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):

Score 18.5/20, 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

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):	Score 18.5/20, 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.