



2021 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

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 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): James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–95/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 93–95/100

Vol. alcool: 14.5 %

Référence: 1009121

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): James Suckling 93–94/100, Neal Martin
91–93/100, Parker 92–95/100, WeinWisser
18+/20, Antonio Galloni 93–95/100
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.