



2022 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chapeau, David Suire!

Note de dégustation:

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 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):	Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Référence:	1009122

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): Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling
93–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser
18+/20
Cépage(s): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
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.