



2024 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Rêve de merlot de David Suire

Description:

Le Château Laroque est composé de 98 % de merlot et de 2 % de cabernet franc dans le millésime 2024. En raison des caprices de la météo, le rendement a été de 41 hectolitres, ce qui correspond à la production de moins de 5500 bouteilles par hectare. Ce Laroque enthousiasme par son bouquet enivrant et complexe, se montre au palais avec une texture soyeuse et une richesse d'extraits juteuse ainsi qu'une finale concentrée et longue.

Note de dégustation:

Un bouquet enivrant et dense, du jus de griotte frais, des épices nobles de cassis et un parfum de violette enchanteur. En deuxième approche, gelée d'airelles et zeste d'orange sanguine. Au palais rectiligne, une texture soyeuse, une richesse d'extrait impressionnante et juteuse, un corps serré et énergique aux tanins superfins. Dans la finale concentrée et longue, des contours de myrtilles, de l'orangeat et une minéralité noble et profonde.

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, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 93–95/100, WeinWisser 18+/20

Apogée:

2030–2050

Cépage(s):

Référence:

1009124

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, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 91–93/100, Vinum 93–95/100,
WeinWisser 18+/20

Cépage(s):

Apogée: 2030–2050

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
déguster.