



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Uno dei migliori della categoria

Descrizione:

Château Laroque è un'azienda vinicola che affascina sia per il suo fascino storico che per le sue esigenze moderne: un vero e proprio gioiello nascosto per gli appassionati di Bordeaux alla ricerca di vini autentici dal carattere unico. Di proprietà della famiglia Beaumartin dal 1935 e oggi gestito da David Suire, lo Château ha vissuto negli ultimi anni una rinascita straordinaria, diventando una stella nascente che unisce la modernità del gusto alla classica eleganza di Saint-Émilion.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato con tenui sfumature di bacche rosse, tabacco leggero e grafite, con note di sandalo, ribes nero e tè freddo alla rosa canina. Il palato è complesso e setoso, vivace e vibrante, con tannini stretti, densi e precisi e un corpo molto lineare. Finale interminabile, molto concentrato, succo di marasca, elegante nota calcarea e bella amarezza. Un vino di grande carattere quest'anno.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2048

Numero articolo: 1009123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Decanter 95/100, Antonio Galloni 94-96/100, Drinks Business 94-96+/100, Jane Anson 95/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94-96/100, Vinum 95/100
Da bere: 2029-2048
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.