



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Uno dei migliori vini di Saint-Émilion

Descrizione:

Da quando David Suire ha assunto la gestione di Laroque nel 2015, lo château ha vissuto un'impressionante rinascita e si è trasformato in un vero e proprio insider tip della denominazione con i suoi vini composti prevalentemente da Merlot - caratterizzati da una moderna bevibilità e dalla classica eleganza di Saint-Émilion. Château Laroque deve il suo nome alla posizione su un altipiano roccioso, dove le viti di 50 anni crescono su un terroir speciale in cui si incontrano tre diverse formazioni calcaree. Le caratteristiche individuali dei siti di Le Moulin, Le Bois e Les Cèdres si combinano per dare al vino la sua firma complessa, influenzata dal calcare - con aromi multistrato, una struttura tesa, un corpo potente e tannini setosi.

Profilo aromatico:

Profumo ammaliante, nettare fresco di ribes rosso, scorza di arancia rossa, profumo ammaliante di iris, gelatina di mirtilli. Al palato complesso, succoso, con una messa a fuoco tesa, incredibilmente preciso, corpo ben intrecciato con corsa perfettamente equilibrata. Bacche rosse, agrumi abbinati a una nobile nota salata e a una fine astringenza pastosa sul finale concentrato, puro e molto lungo.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: 99% Merlot, 1% Cabernet Franc

Numero articolo: 1009125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Drinks Business 96-98+/100, Antonio Galloni 93-95/100, Decanter 96/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 93-94/100, Parker 91-93/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.