MÖVENPICK
VINI

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 altopiano 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.

Abbinamenti:
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
Denominazione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	St-Emilion AOC
Produzione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità di degustazione:	2030-2055
Uva:	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Numero articolo:	1009125

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Drinks Business 96–98+/100, Decanter 96/100, Vinum 95/100
Uva:	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Maturità di degustazione:	2020–2055
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch