



## Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Uno dei migliori della sua categoria

### **Beschreibung:**

Lo Château Laroque è composto per il 98% da Merlot e per il 2% da Cabernet Franc nell'annata 2024. A causa del clima capriccioso, la resa è stata di 41 ettolitri, che corrisponde alla produzione di meno di 5500 bottiglie per ettaro. Laroque colpisce per l'inebriante complessità del bouquet al naso, la consistenza setosa e la succosa pienezza dell'estratto al palato e il finale concentrato e lungo con profondità minerale.

### **Degustationsnotiz:**

46 hl/ha, 14,5% vol. Colore granato-violaceo con note di lilla. Bouquet di ciliegie selvatiche e lamponi selvatici maturi, seguiti da mirtilli alpini freschi, lilla e ribes nero. Al palato, la struttura tannica è sostenuta, la consistenza setosa e l'estratto finemente granulato. Esplosione di bacche blu nel finale aromatico, violette e ribes nero - un valore unico, il migliore che abbia assaggiato finora - tanto di cappello, David Suire!

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2044

**Varietà d'uva:** 97% Merlot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1009118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 96/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 92/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	97% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2044
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.