



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:

Viola impenetrabile, nero al centro. Un elisir! Al naso, more appena colte e seducenti violette. Seguono mirtilli alpini, liquirizia e tabacco da pipa profumato. Palato elegante con una consistenza setosa, un estratto sorprendentemente pieno e un carattere energico - c'è così tanto dinamismo e intensità in questo vino! Gelatina di sambuco e profonda mineralità sul finale aromatico. La stella cadente dell'anno scorso non si è adagiata sugli allori, ma si è arricchita di un altro strato.

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: 2026-2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1009119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jeb Dunnuck 93-95+/100, James Suckling 94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2026-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.