



## Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Alla scoperta di St-Émilion

### **Beschreibung:**

Château Laroque: un nome da ricordare! Il giovane direttore dei vigneti David Suire ha rapidamente reso Château Laroque una delle tenute più ricercate di St-Émilion. I punteggi della critica salgono ogni anno di più, grazie anche alla radicale modernizzazione delle cantine operata da David Suire.

### **Degustationsnotiz:**

Colore viola intenso, centro impenetrabile e disco lilla tenue. Ammalianti bouquet di puro e succoso ribes nero appena colto, violette e mirtilli alpini, seguito da note di confettura di amarene, liquirizia e legno di rosa. Al palato è setoso, con tannini maturi, splendida pienezza e corpo muscoloso. Finale energico e concentrato, caratterizzato da bacche blu e note di marasca, su una bella mineralità e una leggera astringenza.

### **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

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2026-2046

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

**Artikelnnummer:** 1009120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** The Wine Independent 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100  
**Varietà d'uva:** 99% Merlot, 1% Cabernet Franc  
**Da bere:** 2026-2046  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.