



## 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:**

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Belle note di viola e praline di cioccolato arricchiscono il bouquet gastronomico di mirtilli alpini maturi e tè ai frutti di bosco appena preparato. Al palato è sottile e setoso, vivace e sostenuto, con tannini di cacao, un estratto leggermente salato e un corpo muscoloso. Finale vibrante con aromi di succo di marasca e confettura di more, su un'astringenza sublime.

### **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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2027-2046

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1009121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jeb Dunnock 93/100, WeinWisser 18+/20  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** 2027-2046  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**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.