



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Tanto di cappello a David Suire!

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:

Bouquet complesso di bacche blu e nere, con seducenti note di violetta e iris, seguite da delicati tocchi di cioccolato al latte, cardamomo e pastiglie di Grether. Al palato è complesso, setoso e vivace, con un'incredibile profondità, tannini stretti e un corpo potente. Aromi di mora nel finale concentrato e deciso, con mineralità e un'astringenza leggermente farinosa.

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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2049

Varietà d'uva: 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1009122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 93-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2049
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi 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.