



2020 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Alla scoperta di St-Émilion

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Colore viola intenso, centro impenetrabile e disco lilla tenue. Ammalante 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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 d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Laroque

Valutazioni:

The Wine Independent 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2046

Varietà d'uva:

99% Merlot, 1% Cabernet Franc

Numero di articolo:

1009120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: The Wine Independent 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100
Varietà d'uva: 99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Maturità: 2026-2046
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: 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.