



## 2021 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

**Nota di degustazione:**

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.

**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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** FR

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** Château Laroque

**Valutazioni:** James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–95/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 93–95/100

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** 2027-2046

**Numero di articolo:** 1009121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Laroque**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** James Suckling 93–94/100, Neal Martin  
91–93/100, Parker 92–95/100, WeinWisser  
18+/20, Antonio Galloni 93–95/100

**Maturità:** 2027-2046

**Gradazione**  
**alcolica:** 14.5 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.