2021 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:
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 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:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnuck 93/100, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2027-2046
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1009121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnuck 93/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2027-2046
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch