



## 2022 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Tanto di cappello a David Suire!

**Nota di degustazione:**

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.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Laroque
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Maturità:</b>	2029-2049
<b>Varietà d'uva:</b>	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	1009122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** FR  
**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  
**Maturità:** 2029-2049  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.