



2024 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Il sogno di Merlot di David Suire

Descrizione del vino:

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. Questo Laroque colpisce per l'inebriante complessità del bouquet, la consistenza setosa del palato, gli estratti succosi e il finale concentrato e lungo.

Nota di degustazione:

Bouquet inebriante e denso, succo fresco di marasca, nobile spezia di cassis e incantevole profumo di violetta. Gelatina di mirtillo rosso e scorza di arancia rossa nel secondo attacco. Al palato è diretto, con una trama setosa, un'impressionante e succosa pienezza di estratto, un corpo teso ed energico con tannini finissimi. Nel finale concentrato e lungo, contorni di mirtillo, scorza d'arancia candita e mineralità nobile e profonda.

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 93–94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 93–95/100, WeinWisser 18+/20

Maturità:

2030-2050

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

1009124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 91–93/100, Vinum 93–95/100,
WeinWisser 18+/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2030-2050

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.