



2021 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Découverte à St-Émilion

Description:

Château Laroque: un nom à retenir! En effet, le jeune directeur d'exploitation David Suire a très rapidement fait de Château Laroque l'un des domaines les plus recherchés de St-Émilion. Les notes des critiques s'envolent plus haut d'année en année, ce qui s'explique entre autres par la modernisation radicale des chais opérée par David Suire.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. De belles notes de violettes et de pralinés au chocolat rehaussent le bouquet gourmand de myrtilles des Alpes mûres et de thé aux fruits des bois fraîchement infusé. Bouche subtile et soyeuse, racée et soutenue, aux tannins cacaotés, avec une extrait légèrement salé et un corps musclé. Finale vibrante aux arômes de jus de griottes et de confiture de mûres, sur une sublime astringence.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Laroque

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93-95/100, Jeb Dunnuck 93/100, WeinWisser 18+/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2027-2046

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Référence:

1009121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 93/100, WeinWisser 18+/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	2027–2046
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.