



Château Laroque Grand Cru Classé 2023

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 3.93

Une fois de plus, il est difficile de trouver un meilleur Bordeaux dans cette catégorie de prix, comme le Château Laroque. Ce grand vin est le résultat d'une sélection rigoureuse, sur la base de laquelle seuls 45% de la production ont été utilisés pour le grand vin. Cette décision s'est avérée payante et, une fois de plus, les critiques de vin ne tarissent pas d'éloges.

Producteur	Château Laroque
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	264963
Accord mets et vins	Fromage, Charcuterie, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 94/100 Antonio Galloni (Vinous) 96/100 James Suckling 94/100



Vinification

Les cuves sont remplies des baies entières, qui sont vinifiées par parcelle en petites quantités dans des cuves en béton. Vieillesse réductif sur lies fines, en partie en barriques et en grands fûts de chêne.

Terroir

Les terroirs calcaires de Laroque bénéficient d'un emplacement remarquable, à l'un des endroits les plus élevés de Saint-Emilion. Le plateau couleur châtaigne se distingue par son calcaire à astéries, ses terrasses orientées à l'est et ses coteaux tournés vers l'ouest. La surface totale de 61 hectares abrite des vignes de merlot et de cabernet âgées de plus de 50 ans.





Histoire

Le Château Laroque impressionne avec son imposante tour du 12ème siècle. Laroque est une place fortifiée qui domine Saint-Émilion. Sur le plateau calcaire d'où le château tire son nom, ce lieu exceptionnel est habité par plusieurs familles.

