



Château Laroque Grand Cru Classé 2021

La concentration du vin est déjà visible dans le verre. Au nez, des arômes de fruits noirs comme la cerise et la mûre enveloppent immédiatement les sens. En bouche, le vin dégage une belle chaleur, il est opulent et dense, avec des arômes floraux violets tels que le lilas et la violette. Les tanins sont souples et bien intégrés.

Producteur	Château Laroque
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2041
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	264971
Accord mets et vins	Fromage, Charcuterie, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Les cuves sont remplies des baies entières, qui sont vinifiées par parcelle en petites quantités dans des cuves en béton. Vieillessement 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.

