Château Laroque 2019

En bouche, on retrouve des arômes de cassis, de cerise, de violette et de tabac doux. Le millésime 2019 se montre d'un corps moyen à plein avec des tanins très bien intégrés qui donnent une impression de douceur et d'onctuosité.

Producteur	Château Laroque
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	264969
Accord mets et vins	Grillades, Fromage, Plats mijotés
Avis	James Suckling 94/100 Falstaff 94/100 Robert Parker 94/100

Vinification

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