

Château Laroque

AOC MARGAUX

Issu de parcelles de graves, le Château Laroque offre le parfait équilibre entre la fraîcheur et le croquant du cabernet sauvignon et la rondeur, l'opulence du merlot.
De subtiles notes boisées et épicées accompagnent un fruit éclatant.

2019

Trois mois d'été ensoleillés et chauds, une belle arrière saison puis l'arrivée de quelques pluies salvatrices en septembre qui permettent d'attendre une maturité optimale. L'assemblage nous permet de marier l'opulence des merlots et la finesse des cabernets.

Commentaire de dégustation:

Robe rouge intense. Le nez est complexe, mariant la framboise, la mûre et les épices, le poivre noir. La bouche est précise, charnue et brillante. Une très belle finale tendue et minérale.

Vendanges: Manuelles du 29 09 2019 au 07 10 2019

Assemblage: 65 % cabernet sauvignon, 25 % merlot, 10% cabernet franc

Degré: 13,5%

Production: 20000 bouteilles

Œnologues: Eric Boissenot, Marco Balsimelli



LA PROPRIETE

LE CHAI

VINIFICATION

PARCELLAIRE
PETITES CUVES INOX THERMOREGULEES

ELEVAGE

BARRIQUES CHENE Français (30%
NEUVES)
CUVES INOX
12 A 15 MOIS

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE 12 HA

SOLS GRAVES DU GUNZ

DENSITE 8500 PIEDS/HA

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ANS

ENCEPAGEMENT

