

# 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.

### 2020

La vigne est précoce après un hiver doux. La pluviométrie printanière importante nous amène à lutter sans relâche contre la maladie. L'été est chaud et sec nous faisant craindre des blocages de maturité. Des pluies providentielles mi-août relancent le processus, et le beau temps qui s'installe ensuite nous offre un de nos plus beaux millésimes.

### Commentaire de dégustation:

Un beau rubis profond. Notes de fruits rouges, cassis, fleur de sureau. Bouche enveloppante aux tanins serrés, belle ampleur, bel équilibre. La finale est longue et gourmande

**Vendanges:** Manuelles du 14 09 2020 au 10 10 2020

**Assemblage:** 50 % cabernet sauvignon, 48 % merlot, 2% petit verdot

**Degré:** 13%

**Production:** 16000 bouteilles

**Enologues:** 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

