

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.

2018

Un printemps pluvieux fait place, dès le mois de mai, à un temps ensoleillé favorisant une floraison rapide. L'été particulièrement chaud et sec permet, sur nos terroirs de graves, d'atteindre une très jolie maturité, un équilibre exceptionnel.

Commentaire de dégustation:

Belle robe rouge grenat sombre. Notes de petits fruits rouges, boisé élégant et fondu. La bouche est ample à l'attaque, tendue avec une finale longue et gourmande.

Vendanges: Manuelles du 20 09 2018 au 09 10 2018

Assemblage: 46 % cabernet sauvignon, 34 % merlot, 20 % cabernet franc.

Degré: 14%

Production: 36000 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

