

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.

2021

Le gel printanier a relativement peu impacté les vignes grâce à la pratique d'une taille tardive et à la situation du vignoble sur un terroir peu sensible à ces épisodes. Début juin, un bel ensoleillement a permis d'avoir une floraison homogène de belle qualité. Un important et méticuleux travail en vert mené à la vigne (épamprage, effeuillage précoce) a permis de juguler la pression de la maladie. A la mi-août une belle arrière-saison s'installe permettant d'atteindre la maturité souhaitée.

Commentaire de dégustation:

Couleur rubis intense. Nez fruité et épicé, déjà ouvert. La bouche est vive et ample, tendue et minérale. Les tanins mûrs. Une très jolie finale, longue avec une belle acidité.

Vendanges: Manuelles du 24 09 2021 au 14 10 2021

Assemblage: 65 % cabernet sauvignon, 33 % merlot, 2% petit verdot

Degré: 13%

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

