

CHÂTEAU LAROQUE

Château Laroque
Saint-Émilion Grand
Cru 2015

67,25\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	875781
	Prix licencié	58.40\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Saint-Emilion grand cru
	Cépage(s)	Merlot 89 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 10 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 1 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.9
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

De décennie en décennie, le Château Laroque garde son audace, sa signature et se positionne parmi les meilleurs en tant que Grand Cru Classé à l'occasion du classement de 1996. La passion se poursuit de nos jours avec Xavier Beaumartin, à la tête de la propriété dès 2004, auquel succède son neveu Stanislas Droin en 2018.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge foncée aux reflets violets. Un joli bouquet de cerise noire, de cassis et de violette. En bouche, moyennement corsé avec des tanins fins, une acidité bien jugée, une bouche cohérente avec des fruits noirs, une touche de truffe et une agréable finale saline. Accords de gibiers, magrets de canard et gratins d'aubergine.

NOTES SUR LE PRODUIT

Depuis le XIIe siècle, le Château Laroque occupe un terroir historique, assemblage de roche calcaire et de fines argiles, admirablement situé sur les coteaux et le plateau culminant de Saint-Emilion. Plateau d'argiles châtaines et rouges sur calcaire à astéries, terrasses (au levant) et côtes (au couchant) sur de fines argiles bleutées très calcaires.

ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Vendanges manuelles respectueuses des différents climats. Encuvage par gravité de baies entières. Vinifications parcelaires en cuves béton de petite taille. Extraction douce mixte par pigeage et remontage. Macérations protectrices visant plus de chair et de salinité. Élevage réducteur sur lies fines en partie en barriques et en partie en foudres de chêne français et autrichien (50% de bois neuf). 1er soutirage après 6-10 mois d'élevage, puis un an plus tard avant mise en bouteille...

