

Ch. Laroque

Rødvin / Frankrike / Bordeaux

Produsent: [Château Laroque](#)
Årgang: 2015
Land: Frankrike
Distrikt: Bordeaux
Område: Saint Emilion
Drue: 8% cabernet franc, 2% cabernet sauvignon, 90% merlot

Veil. pris horeca: 479.94 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 599.9,-
EDP nr. : 4636999
SAP nr. : 9044704
Vinmonopol nr. : 283801

Innhold:
Syre:6.0
Sukker:< 3
Alkohol:14,5 %



Om produsenten

Chateau Laroque har en lang historie i Saint Emilion. Slottet stammer fra 1100-tallet og en liten rest av det originale tårnet gjenstår. Godset, slik vi kjenner det i dag, ble bygget på 1600-tallet av Marquis de Rochefort-Lavie. Eiendommen har tilhørt flere eiere helt til Beaumartin-familien kjøpte den i 1935.

I 1962 ble vinmarkene til Chateau Laroque gjenplantet, kjelleren oppdatert og forble i nærmere 50 år. David Suire ble ansatt som ny ønolog i 2015 og gjorde en rekke endringer og moderniseringer ved slottet. David har et langvarig forhold til Saint Emilion, ettersom han også er vinmaker for Thienpont-familien og Château Larcis Ducasse. Med David Suire ble vinene mer raffinerte og elegante.

Château Laroque eier 61 hektar vinmark, og de er plantet med 87% Merlot, 11% Cabernet Franc og 2% Cabernet Sauvignon. Kun 30 hektar brukes til produksjon av Château Laroque. Vinmarkene er dominert med leire og kalk. Vinmarkene ligger nordøst for landsbyen St. Emilion i kommunen St. Christophe des Bardes, på det berømte «platået», der du møter alle områdets mest anerkjente eiendommer.

Vinrankene er i gjennomsnitt 40 år og 14 hektar med vinstokker er nesten 55 år gammel. Vingården i Chateau Laroque er plantet med en tetthet på 6000 vinstokker per hektar. På Chateau Laroque forvaltes vingården ved hjelp av 100% organiske teknikker.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting. Fermentering på sement. Lagret delvis på barriques og delvis på større fat.

Smaksbeskrivelse

Litt utviklet. Fint preg av mørke bær og tørket frukt over sedertre, fast ettersmak med god lengde.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Storvilt