

"THE 2021 LAROQUE IS A STANDOUT.
BRIGHT AND RACY,
WITH THEMENDOUS
PERSISTENCE,
LAROQUE STAKES
ITS CLAIM
SAINT-EMILION'S
BRIGHTEST RISING
STAR."

Antonio Galloni (Vinous)

SOUS NOS PIEDS, PARTOUT LE CALCAIRE

L'arrivée à Laroque est un émerveillement.

En bordure du plateau rocheux, dominant les coteaux qui ondulent dans la grande combe de Saint-Laurent, LA-ROQUE annonce la couleur. Les vignes s'enracinent partout dans les trois types de calcaires emblématiques de l'appellation : plateaux d'argiles blondes (à l'ouest) et rouges (molasses de l'Agenais, à l'est) sur calcaire à astéries, terrasses au levant et côte au couchant sur de fines argiles blanc crème (molasses du Fronsadais). Des expressions variées de sols et reliefs qui donnent à ce vignoble son caractère tout à fait unique.

Elégance, nuances, fleurs, subtilité, éclat, longueur, énergie, lumière, iode.

DANS LES VIGNES, DE LAROQUE

Les vignes de Laroque, vieilles pour beaucoup d'entre elles, toutes issues d'authentiques « massales », de merlots et de cabernets francs d'origine, représentent un patrimoine végétal vivant exceptionnel de 61 hectares. Naturellement, toute jeune plantation est l'occasion de faire vivre ces vieux plants à la qualité inestimable. Les préserver dans cette riche diversité est une chance pour Laroque.

Harmonie, chair, textures, complexité, sève, profondeur de goût, saveur & relief.

RÉCOLTE

CUEILLETTE SUR-MESURE.
MERLOTS DU 1^{ER} AU 15 OCTOBRE,
CABERNETS FRANCS LE 15 OCTOBRE.

ASSEMBLAGE

1% CABERNET FRANC ET 99% MERLOT DE SÉLECTION MASSALE « ANCIENNE »

RENDEMENTS

41 HL / HA - SÉLECTION MINUTIEUSE DE 45 % DES RAISINS ET DES JUS POUR PRODUIRE LE GRAND VIN.

ANALYSES

ALC.: 13,5° - PH: 3.47

VINIFICATION

ENCUVAGE PAR GRAVITÉ DE BAIES ENTIÈRES. VINIFICATIONS PARCELLAIRES EN CUVES BÉTON DE PETITE TAILLE.

ÉLEVAGE

ÉLEVAGE TRADITIONNEL SUR LIES FINES POUR PARTIE EN BARRIQUES (50% NEUVES) ET POUR PARTIE EN FOUDRES DE CHÊNE PENDANT 16 À 18 MOIS.

95 Yves Beck • 94 Antonio Galloni (*Vinous*), Ella Lister (*Le Figaro*) et Lisa Perrotti-Brown (*The Wine Independent*)

