

MILLÉSIME 2024



CHATEAU LAROQUE

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, iodé.

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. 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 27 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE,
CABERNETS FRANC LE 8 OCTOBRE.

ASSEMBLAGE

2% CABERNET FRANC ET 98% MERLOT
DE SÉLECTION MASSALE « ANCIENNE ».

RENDEMENTS

41 HL / HA - SÉLECTION MINUTIEUSE
DE 44 % DES RAISINS ET DES JUS
POUR PRODUIRE LE GRAND VIN.

ANALYSES

ALC. : 13,4° - PH : 3,48

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.

Famille Beaumartin, propriétaire • David Suire, directeur
Membre de l'Association de Grands Crus Classés de Saint-Emilion
Co-fondateur de la Fondation Terroirs paysages culturels

MILLÉSIME

CHATEAU LAROQUE 2024