

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, 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. 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 FRANCS 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 FOUTRES DE CHÊNE PENDANT 16 À 18 MOIS.

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

CHATEAU LAROQUE
MILLÉSIME
2024