



# CHATEAU LAROQUE

Grand Cru Classé  
SAINT-EMILION GRAND CRU

Royalement situés sur l'un des points culminants de Saint-Emilion, les terroirs calcaires de Laroque ont une nouvelle fois brillé en 2019. Ils donnent naissance à des vins lumineux, floraux et épicés, d'une fraîche salinité et d'une noblesse dans le toucher qui signent indéfectiblement les lieux.

*Superbly located on one of the highest points of Saint-Emilion, Laroque's limestone terroirs have once again shone through brilliantly in this 2019. They have produced wines that are bright, floral and spicy, with fresh salinity and a noble texture, which are hallmark traits of this estate.*

## 2019

TERROIRS		Plateau d'argiles châtaines et rouges sur calcaire à astéries, terrasses au levant et côtes au couchant sur de fines argiles bleutées très calcaires. <i>Plateau made up of chestnut-coloured and red days over asteria limestone with east-facing terraces and west-facing slopes of very chalky, fine blueish days.</i>
VIGNOBLE	/ VINEYARD	61 hectares de vieilles vignes de sélection massale - Merlots et Cabernets de plus de 50 ans. <i>61 hectares (151 acres) of old vines from massal selections - Merlot and Cabernet of over 50 years old.</i>
RECOLTE	/ HARVEST	Vendanges manuelles - récolte par unité de terroir et de maturité : Merlots les 30 septembre, 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9 et 10 octobre – Cabernets francs le 10 octobre. <i>Manual harvesting according to terroir and ripeness. The Merlots was picked on 30 September, 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, and 10 October, and the Cabernets francs on the 10 October.</i>
ASSEMBLAGE	/ BLEND	97% Merlot, 3% Cabernet franc
RENDEMENTS	/ YIELD	43 hl/ha - sélection minutieuse de 44% des raisins et des jus pour produire le grand vin. <i>43 hl/ha with painstaking selection of 44% of the grapes and juices to go into the First Wine.</i>
ANALYSES	/ ANALYSIS DATA	Alc. : 14.5° - pH : 3.44
VINIFICATION		Encuvage par gravité, baies entières. Vinifications parcellaires en cuves béton de petite taille. Extraction douce mixte par pigeage et remontage. Macérations protectrices visant plus de chair et de salinité. <i>Vat-filling using flow and whole uncrushed berries. Plot by plot vinification in small capacity concrete vats. Gentle extraction via a mix of punching down of cap and pump-overs. Protective macerations aiming for more flesh and salinity.</i>
ELEVAGE	/ AGEING	Élevage réducteur sur lies fines pour partie en barriques et pour partie en foudres de chêne. 1 <sup>er</sup> soutirage après 4 à 6 mois d'élevage. 2 <sup>nd</sup> un an plus tard avant la mise en bouteille. <i>Reductive ageing on fine lees partially in barriques and partially in large oak casks. 1<sup>st</sup> racking after 4 to 6 months ageing. 2<sup>nd</sup> one year later before bottling.</i>