

CHÂTEAU LAROQUE



MILLÉSIME 2022

Royalement situés sur l'un des points culminants de Saint-Emilion, les terroirs calcaires de Laroque brillent millésime après millésime. 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 get shinier through vintages. They have produced wines that are bright, floral and spicy, with fresh salinity and a noble texture, which are hallmark traits of this estate.

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.

Plateau made up of chestnut-coloured and red clays over asteria limestone with east-facing terraces and west-facing slopes of very chalky, fine blueish clays.

VIGNOBLE / VINEYARD

61 hectares de vieilles vignes de sélection massale - Merlots et Cabernets de plus de 50 ans.
61 hectares (151 acres) of old vines from massal selections - Merlot and Cabernet of over 50 years old.

RÉCOLTE / HARVEST

Vendanges manuelles - récolte par unité de terroir et de maturité. Merlots : du 14 au 22 septembre, Cabernets francs le 30 septembre.

Manual harvesting according to terroir and ripeness. The Merlots was picked on September, 14th to 22th and the Cabernets francs on September, 30th.

ASSEMBLAGE / BLEND

98% Merlot, 2% Cabernet franc

RENDEMENTS / YIELD

41 hl/ha - sélection minutieuse de 45% des raisins et des jus pour produire le grand vin.
41 hl/ha with painstaking selection of 45% of the grapes and juices to go into the First Wine.

ANALYSES / ANALYSIS DATA

Alc. : 14.5° - pH : 3.55

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.

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.

ÉLEVAGE / AGEING

Élevage réducteur sur lies fines pour partie en barriques et pour partie en foudres de chêne. 1er soutirage après 4 à 6 mois d'élevage. 2nd un an plus tard avant la mise en bouteille.

Reductive ageing on fine lees partially in barriques and partially in large oak casks. 1st racking after 4 to 6 months ageing. 2nd one year later before bottling.