

CHATEAU LAROQUE

Grand Cru Classé

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2018



Royalement situés sur l'un des points culminants de Saint Emilion, les terroirs calcaires de Laroque ont une nouvelle fois brillé en 2018. Ils donnent naissance à des vins lumineux, floraux et épicés, d'une fraîche salinité et d'une noblesse dans le toucher qui signent indéfectiblement ces lieux.

Superbly located on one of the highest points of Saint-Emilion, Laroque's limestone terroirs have once again shone through brilliantly in this 2018. They have produced wines that are bright, floral and spicy, with fresh salinity and a noble texture, which are the 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. <i>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.</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 28, 29 septembre, 1, 5, 6, 9, 10, 11 et 12 octobre - Cabernets francs le 16 octobre. <i>Manual harvesting according to terroir and ripeness. The Merlot was picked on 28, 29 September, 1, 5, 6, 9, 10, 11 and 12 October, then the Cabernets francs on 16 October.</i>
ASSEMBLAGE	/ BLEND	97 % Merlot, 3 % Cabernet franc
RENDEMENTS	/ YIELD	46 hl/ha - sélection minutieuse de 41% des raisins et des jus pour produire le grand vin. <i>46 hl/ha, with painstaking selection of 41% of the grapes and juices to go into the First Wine.</i>
ANALYSES / ANALYSIS DATA		Alc : 14,5° - pH : 3,48
VINIFICATION		Encuvage par gravité de 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 gravity 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	Elevage 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 mise en bouteille. <i>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 the bottling.</i>