



“ THE 2017 LES TOURS DE LAROQUE IS A VERY PRETTY SAINT EMILION WITH PLENTY OF NEAR-TERM APPEAL. SWEET RED CHERRY, MINT AND FLORAL TONES GIVE THE 2017 ITS GRACIOUS, PERFUMED PERSONNALITY. THIS IS NICELY DONE. ”

Antonio Galloni (*Vinous*)

## 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.

*Élégance, 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 de 61 hectares. 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 15 AU 29 SEPTEMBRE, CABERNETS FRANCS LE 2 OCTOBRE.
ASSEMBLAGE	7% CABERNET FRANC ET 93% MERLOT DE SÉLECTION MASSALE « ANCIENNE ».
RENDEMENTS	46 HL / HA - SÉLECTION MINUTIEUSE DE 13 % DES RAISINS ET DES JUS POUR PRODUIRE LES TOURS DE LAROQUE.
ANALYSES	ALC. : 14.30° - PH : 3.40
VINIFICATION	ENCUVAGE PAR GRAVITÉ DE BAIES ENTIÈRES. VINIFICATIONS PARCELLAIRES EN CUVES DE PETITE TAILLE.
ÉLEVAGE	ÉLEVAGE TRADITIONNEL SUR LIES FINES POUR PARTIE EN BARRIQUES (« 1 VIN ») ET POUR PARTIE EN FODRES DE CHÊNE PENDANT 14 À 16 MOIS.

89 Antonio Galloni (*Vinous*)