



*“ UN VIN QUI REGORGE
D'ÉNERGIE, DE FRAÎCHEUR,
À SAVOURER EN TOUTE
SIMPLICITÉ. ”*

Yves Beck

*“ THE 2020 LES TOURS DE
LAROQUE IS A GORGEOUS
SECOND WINE THAT
CAPTURES THE ELEGANCE
AND THE PERSONNALITY
OF THE GRAND VIN. SILKY
AND NUANCED WITH
NOTABLE DEPTH, LES
TOURS DE LAROQUE IS
A TOTAL DELIGHT. ”*

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 | 10% CABERNET FRANC ET 90% MERLOT DE SÉLECTION MASSALE « ANCIENNE ». |
| RENDEMENTS | 46 HL / HA - SÉLECTION MINUTIEUSE DE 10 % DES RAISINS ET DES JUS POUR PRODUIRE LES TOURS DE LAROQUE. |
| ANALYSES | ALC. : 14.70° - PH : 3.55 |
| 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 FOUDES DE CHÊNE PENDANT 14 À 16 MOIS. |

91 James Suckling • 92 Antonio Galloni (*Vinous*) • 91 Jeb Dunnuck