



*“ DANS LE STYLE
CLASSIQUE ET PUR
DE LA PROPRIÉTÉ,
LES TOURS DE LAROQUE
SE POSITIONNE AVEC
PERTINENCE ET MÊME
SÉRÉNITÉ. HARMONIEUX,
LINÉAIRE ET BIEN TENU
PAR SES TANINS, IL EST
DÉJÀ BIEN ACCESSIBLE !
QUELLE BELLE
RÉUSSITE ! ”*

Yves Beck

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	5% CABERNET FRANC ET 95% MERLOT DE SÉLECTION MASSALE « ANCIENNE ».
RENDEMENTS	46 HL / HA - SÉLECTION MINUTIEUSE DE 12 % DES RAISINS ET DES JUS POUR PRODUIRE LES TOURS DE LAROQUE.
ANALYSES	ALC. : 13.45° - PH : 3.56
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 FOUTRES DE CHÊNE PENDANT 14 À 16 MOIS.

90 Yves Beck