

Laroque Valois

Saint-Emilion

INFORMATION

Appellation : Saint Emilion AOC

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Alcool : 13.5°

Certification :

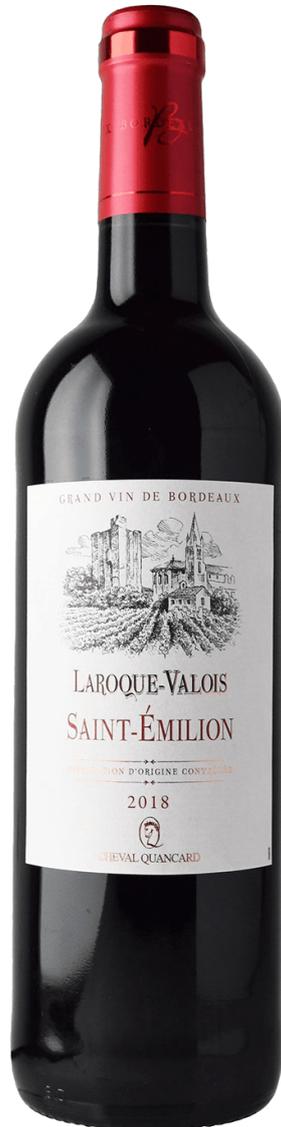
VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cartons de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Saint-Emilion

Surface :

Type de sol : Argilo-calcaire et sablo-graveleux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une robe d'un beau rubis intense.

Nez : Le nez exhale des notes de vieux cuir, de coings, de cerises noires et de pain grillé.

Bouche : En bouche, une attaque soyeuse prolonge une chair ample d'un bel équilibre entre le fruit et le bois. Une finale chaleureuse et aromatique laissant au palais d'agréables saveurs toastées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16 - 18°

Accords mets et vins : S'appréciera accompagné d'une salade, de viandes rouges, gibier, gigots, volailles servis avec des légumes et de fromages. C'est aussi un délice en dessert.

Garde : Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 3 à 5 ans.

