



Wijnfiche

## **Château Laroze – G.C.C. | St. Emilion G.C. Frankrijk (ST. EMILION) – 2016**

### **Domein**

#### **Ch. Laroze**

De huidige eigenaar van Château Laroze is Guy Meslin. De familie Meslin stamt in directe lijn af van de familie Gurchy die reeds in 1610 actief waren als wijnbouwers in St. Emilion. Tussen 1882 en 1883 verenigden meneer en mevrouw Georges Gurchy drie kleine eigendommen tot één geheel om zo een wijngaard van 15 hectare te bekomen. Twee jaar later richtten ze het Châteaux op. Hun zoon Maurice volgde hun op en vervolgens hun kleinzoon André die een meisje uit de familie Meslin huwde. André werd op zijn beurt opgevolgd door zijn zoon Georges. Georges leidde de wijngaard gedurende 40 jaar en zorgde ervoor dat Ch. Laroze een Grand Cru Classé werd. Sinds 1990 wordt het domein geleid door André's zoon Guy Meslin. Hij moderniseerde de wijngaard, de gebouwen en technische installaties.

### **Vinificatie**

De oogst van de Merlot-druif vond plaats van 22 tot 29 september, de Cabernets volgden een week later. De druiven worden manueel geplukt en gekneust. Hierna volgt een maceratie in inox - vaten en daarna gaat de wijn voor X-nog bezig- maanden op eiken vat waarvan 67% nieuwe.

### **Smaak**

In de neus zeer rijp met nuances van kriek en cassis. In de mond rond met een elegante finale. Vooral het flatterende samengaan met de fijne en rijpe tannines valt op. Het is een wijn met een goede densiteit en persistentie. Een fles die je best vijf jaar laat rijpen alvorens ervan te genieten.

### **Gerechten**

Paté | Wild - damhert | Wild - reerug met kastanjepuree

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (68%), Cabernet Franc (26%), Cabernet Sauvignon (6%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 17-18°

