

**Château Laroze – G.C.C. | St. Emilion  
G.C.  
France (ST. EMILION) — 2016**

**Domaine**

**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.

**Vinification**

Les vendanges de merlot ont eu lieu du 22 au 29 septembre, suivies une semaine plus tard par les Cabernets. Les raisins sont cueillis et meurtris manuellement. Cette opération est suivie d'une macération dans des fûts en acier inoxydable, puis le vin passe en fûts de chêne pendant des mois très chargés, dont 67% sont nouveaux.

**Dégustation**

Au nez très mûr avec des nuances de kriek et de cassis. Arrondi en bouche avec une finale élégante. La combinaison flatteuse avec des tanins fins et mûrs est particulièrement frappante. C'est un vin avec une bonne densité et persistance. Une bouteille qu'il vaut mieux laisser vieillir pendant cinq ans avant de la déguster.

**Mets adaptées**

Paté | Daim | Dos de chevreuil avec purée de marron

## **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17-18°

