

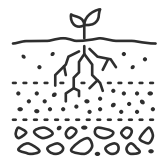
Château Laroze

SAINT-ÉMILION

Grand Cru Classé
2025



Une famille de vignerons à Saint-Émilion depuis 1610 et à Laroze depuis 1882. Notre histoire incarne l'excellence de nos vins. Aujourd'hui, Laroze est dans les mains de Guy et Catherine Meslin, la 5e génération de la famille Gurchy-Meslin.



À Laroze, nous bénéficions d'une double minéralité sur ce terroir de pied de côte : un sol argileux recouvert de silice, avec une profondeur de 1 mètre à 1,6 mètre. La silice retient la chaleur, ce qui en fait un lieu favorable pour le Cabernet Franc qui peut ainsi atteindre une parfaite maturité chaque année.



2025 L'année viticole 2025 est marquée par une alternance climatique favorable, une pression très faible de maladies, et dominée par une sécheresse estivale exceptionnelle qui conditionne fortement la récolte.

Le mois de septembre est instable et humide; il favorise l'apparition du botrytis et impose des choix de vendanges rapides et sélectifs.



Dates de récolte:

Merlot: du 11 au 16 septembre

Cabernet Franc: du 17 au 22 septembre

Cabernet Sauvignon: le 23 septembre



60% Merlot
30% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon
1.5% Malbec



28hl/ha



Level 3



Quelques fûts neufs, des fûts d'un an, un foudre de 30 hl (grande cuve), des jarres en terre cuite et des cuves en ciment.



April 2027



13,5%



Aucune revue de presse à ce stade précoce (avril 2016)



Le millésime 2025 est exceptionnel ! Les tanins sont chaleureux et veloutés, le vin a de la fraîcheur et d'une belle acidité ; il vieillira à merveille.



Viandes blanches (veau / volaille), fromages (Comté / Beaufort / Reblochon / Saint-Nectaire / bleu), chocolat et cuisine asiatique (plats aigres-doux) . Evitez les saveurs acides, amers ou très sucrées.



FAMILLE GURCHY-MESLIN

+33 (0)5 57 24 79 79

info@laroze.com

Laroze.com

Château Laroze - BP61

FR-33330 Saint-Émilion