


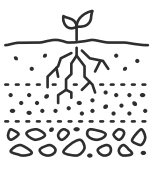
Château Laroze

SAINT-ÉMILION


Grand Cru Classé
2024



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.



Après un printemps pluvieux, Juillet et août ont été secs avec du stress hydrique en août, bénéfique pour la qualité des raisins et l'arrêt de la pousse. Fin août, l'épaisseur des pellicules laissait présager un fort potentiel qualitatif. En septembre, les pluies répétées ont ralenti la maturation et précipité la récolte en raison de la progression du botrytis.

Dates des vendanges :

Merlot : du 23 au 27 septembre

Cabernet Franc : du 29 septembre au 2 octobre

Cabernet Sauvignon : le 3 octobre



64 % Merlot
36 % Cabernet Franc
18 % Cabernet Sauvignon



34 hl/ha



Niveau 3



18 months in: New barrels, 1 year old barrels, foudre, terra cotta jars, cement vats.



2026



14%



- **Yves Beck: 93-95** - « un vin savoureux »
- **Alexandre MA - 91-93** - « grâce et sérénité »
- **Markus Del MONEGO - 93** - « très bonne longueur »
- **Bernard BURTSCHY - 94-95**
- **Colin Hay (The drink business) - 91-93+** « Une belle maîtrise du millésime »



Le vin, comme toujours, reflète l'histoire climatique de son millésime. C'est un millésime d'une fraîcheur renouvelée qui promet un bel avenir pour le plaisir des consommateurs.



Viandes blanches, fromages affinés (comté, reblochon, Saint-Nectaire, bleus), chocolat et cuisine asiatique sucrée-salée.



FAMILLE GURCHY-MESLIN
+33 (0)5 57 24 79 79
info@laroze.com

Laroze.com

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion