



Château Laroze

SAINT-ÉMILION
Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

La Fleur Laroze

La Fleur Laroze est l'autre marque de Château Laroze Grand Cru Classé.

La grande sélectivité des lots et la précision de notre assemblage en font un Saint-Emilion Grand Cru.

Cette cuvée est vinifiée comme Château Laroze. Elle est élevée pour partie en cuves et partie en barriques d'un an.

Le terroir est celui de Château Laroze dont les 27 hectares de vignes s'enroulent autour du Château.

Labour des sols, enherbement, drainage des parcelles, amendements organiques, refus des désherbants favorisent naturellement la pénétration des racines dans le sol composé de silice et d'argile.

La pureté et la fraîcheur de ses arômes accompagnent une bouche harmonieuse et suave. Potentiel de garde : huit ans environ.



APPELLATION /	SAINT-EMILION GRAND CRU
SITUATION /	PIED DE COTEAU A 1.5 KM DU VILLAGE DE SAINT-EMILION
SOL /	SILICE POSEE SUR UNE COUCHE D'ARGILE
ENCEPAGEMENT /	70% DE MERLOT, 30% DE CABERNET FRANC
VENDANGES /	MANUELLES
CUVES /	INOX ET CIMENT
ELEVAGE /	BARRIQUES ET CUVES (1 AN)
DUREE DE L'ELEVAGE /	16 MOIS
PRODUCTION MOYENNE /	15 000 BOUTEILLES

GERANT : GUY MESLIN
RESPONSABLE TECHNIQUE : OLIVIER LESUR

FAMILLE GURCHY-MESLIN

+ 33 (0)5 57 24 79 79
info@laroze.com

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion