



CHÂTEAU LAROZE
GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 68% Merlot, 26% Cabernet franc, 6% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 16 meses en bodega de roble francés de los cuales 65% son nuevas.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color profundo bermellón.



Aromas avainillados con tintes de fruta roja.



Paladar especiado y redondo, con gran retrogusto y potente final.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y Platos de caza.


Château Laroze

Château Laroze

Actualmente propietario del castillo Laroze Morcajo Tranquillón la familia descendiente directa de los fundadores Sr. y señora George Gurchy. Viene de una larga línea de productores desde 1610 en Saint-Emilion en «Mazerat». Entre 1882 y 1883 el Sr. y la Sra Georges Gurchy junto tres pequeñas propiedades para crear un viñedo de 15 hectáreas. Dos años más tarde, en 1885, se construyó el castillo con la bodega y la cuba. Sus esfuerzos y los de las generaciones anteriores fueron premiados durante el ranking 1955. La ubicación de la viña y la calidad de sus vinos ganaron por Laroze Château Grand Cru Classé se mantiene.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com