

# 2000 CHÂTEAU LAROZE SAINT-EMILION

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT EMILION

Serveringstemperatur: 16-18°C.

## Fremstilling

Château Laroze holder nøje øje med druernes udvikling for at kunne afgøre, hvornår det rigtige tidspunkt for høst indtræffer. De høster kun hele, ubeskadigede druer og sortering sker med stor kræsenhed. Druerne presses nænsomt, og hver druevariant og lot vinificeres og lagres for sig.

## Om Producenten

Château Laroze har 400 års erfaring med vinavl og -fremstilling fra flere generationers hårde arbejde. 27 hektar vinstokke omringer den imponerende 2 hektar store park og et palæ bygget i Napoleon III-stil. Vinstokkene vokser ved foden af skråningen på en enkelt mark, der ligger 1,5 km nordvest for den historiske by Saint-Emilion. Jordbunden indeholder både silt og ler, der hver især bidrager med elegance og struktur til vinen. Druesorterne er Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec og Petit Verdot.