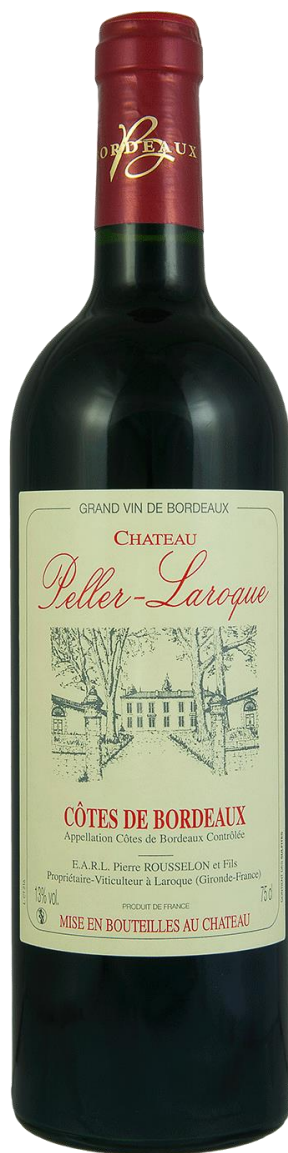


Château Peller Laroque

Appellation Côtes de Bordeaux Contrôlée



80% Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

Le Merlot est "heureux" et généreux lorsque ses racines poussent dans un sol frais et profond. Nous avons donc choisi pour ce cépage nos petites parcelles d'argile. Mais cette variété de raisins a aussi besoin de toute l'attention du vigneron lors de la vendange car les baies sont très sensibles à l'oxydation. Pour maintenir la fraîcheur du fruit, le merlot est vendangé très tôt le matin, les baies sont immédiatement transférées dans le chai tout proche où débutera une macération à froid.

Ainsi, nous vous offrons un vin avec une belle matière fruitée de cerise rouge, framboise et groseille. Cuvée à dominante merlot pour un vin rond et charnu, aux tanins souples, riche en couleur.

En accord parfait avec une entrecôte bien persillée, un rôti de bœuf ou des magrets de canards.

Fromages plutôt frais, pas trop affinés.

Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils 33410 Laroque FRANCE

Phone: +33(0)5 56 62 60 16 +33(0)6 64 63 15 62 +33(0)6 19 83 19 56

mail : pellerlaroque@wanadoo.fr www.peller-laroque.fr