



FICHE TECHNIQUE

- En 1610 mes ancêtres Gurchy étaient déjà viticulteurs à Saint-Emilion ; en 1882 ils créent le domaine familial de Laroze.
- Grand Cru Classé de Saint-Emilion depuis le premier classement de 1955, Château Laroze étale ses 27 hectares de vignes au pied du coteau nord-ouest de Saint-Emilion et du village médiéval. Le vignoble s'enroule autour du Château.
- Labour des sols, enherbement, drainage des parcelles, amendements organiques, refus des désherbants favorisent naturellement la pénétration des racines dans le sol fait de silice et d'argile.
- Le tout dans le respect des écosystèmes pour améliorer la biodiversité.
- La qualité de ce grand terroir favorable à l'épanouissement du cépage Cabernet-Franc nous offre des vins riches, savoureux, élégants et gourmands.



APPELLATION /	SAINT-EMILION GRAND CRU.
CLASSEMENT /	GRAND CRU CLASSE DEPUIS LE PREMIER CLASSEMENT DE 1955.
SITUATION /	PIED DE COTEAU A 1.5 KM DU VILLAGE DE SAINT-EMILION.
SOL /	SILICE POSEE SUR UNE COUCHE D'ARGILE.
ENCEPAGEMENT /	62% MERLOT, 28% CABERNET FRANC, 8% CABERNET SAUVIGNON, 0,8 % MALBEC ET 3% PETIT VERDOT.
VENDANGES /	MANUELLES.
CUVES /	INOX ET CIMENT.
ELEVAGE /	65 % BARRIQUES NEUVES, JARRES, CUVES.
DUREE DE L'ELEVAGE /	16 MOIS.
PRODUCTION MOYENNE /	100 000 BOUTEILLES.



niveau 3

GERANT : GUY MESLIN descendant des fondateurs
RESPONSABLE TECHNIQUE : OLIVIER LESUR

FAMILLE GURCHY-MESLIN

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

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com