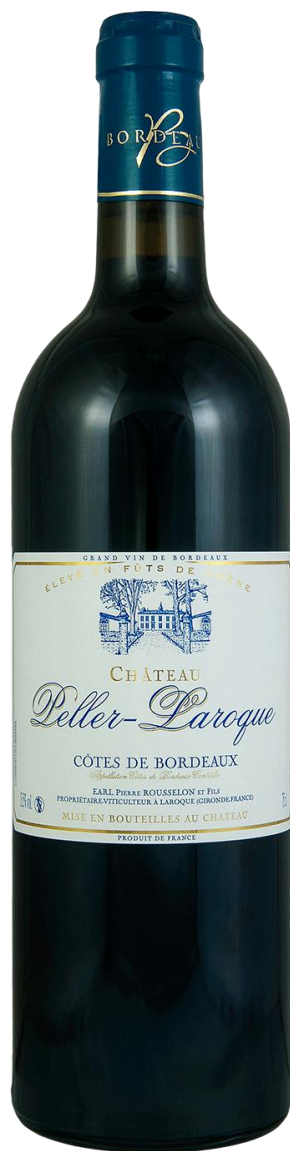


Château Peller Laroque

Appellation Côtes de Bordeaux Contrôlée



80% cabernet, 20 % merlot

Le Cabernet Sauvignon s'exprime pleinement lorsque ses racines poussent dans un sol chaud bien drainé. Nous avons donc choisi pour ce cépage, nos petites parcelles de terre graveleuse, situés sur nos coteaux ensoleillés.

Cette variété de raisin a aussi besoin de toute l'attention du vigneron lors de la vinification.

En effet, ce jus de raisin cabernet est naturellement riche en tanins et donc très gourmand en oxygène : nous leur réservons donc nos cuves ciment puis un élevage en fûts de chêne, La micro-oxygénation du ciment ainsi que la porosité des barriques permettent à ce cépage de se bonifier pleinement.

L'assemblage du merlot apporte à cette cuvée du gras et de la suavité. Le bois des barriques, aux tanins toujours très fondus, ajoute des arômes de vanille, d'épices et de café grillé aux arômes naturels de cassis et de mûres.

L'occasion rêvée pour boire du Cabernet, c'est le traditionnel barbecue de viandes grillés. Ses arômes de cèdre permettent aussi des accords avec des plats accompagnés de sauce aux champignons.

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