LES VINS DE SAINT-EMILION

La Fleur Laroze

Saint-Emilion Grand Cru



Vignoble

SURFACE
27 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 56 %, Cabernet Franc 31 %, Cabernet Sauvignon 8 %, Malbec 1 %, Petit Verdot 3 %

AGE MOYEN DES VIGNES
25

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Béton, Inox

ELEVAGE
Cuves 100 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
25000 bouteilles
180 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CHINE
FRANCE
HONG-KONG
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
RUSSIE
SUISSE
ETATS-UNIS
JAPON
CANADA

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Grand Cru Classé de Saint-Emilion depuis le premier classement de 1955, Laroze étale ses 27 hectares de vignes autour du château, au pied du coteau nord-ouest de Saint-Emilion et du village médiéval. Mes ancêtres Gurchy, viticulteurs à Saint Emilion dès 1610 créèrent ce domaine familial de Laroze en 1882. Situé en pied de côte, le cabernet Franc s'épanouit remarquablement bien et signe le style des vins avec fraîcheur, onctuosité et pureté aromatique. Gardien de ce trésor familial, Guy Meslin pilote depuis 1990 le domaine qui est labelisé Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Notre objectif est de produire des vins sans résidus de pesticides. Les traditions du passé complètent les connaissances et techniques actuelles dans la mise en valeur de ce grand terroir.

Adresse

LA FLEUR LAROZE
346 Route d'Orléans
Gomerie
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 24 79 79

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Contact à la propriété

MERZEAUD Sophie
346 Route d'Orléans
Gomerie
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 24 79 79