



# CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX ROSE

## MILLÉSIME 2022



### **Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2023**

*Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2023*



### **Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2023**

*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2023*

*« Très belle robe rose clair. Nez délicat de pétales de rose et de bonbons aux fruits rouges. La bouche est gourmande, acidulée, croquante. Un rosé charnu set frais qui séduit par son intensité et sa netteté aromatique.. »*

## MILLÉSIME 2021



### **2 étoiles au Guide Hachette 2023**

*Vif, puissant, équilibré, ce très beau vin offre un rapport prix-plaisir imparable. Sa teinte assumée et soutenue, sa fraîcheur et sa rondeur en font le compagnon idéal d'une cuisine méditerranéenne.*



### **Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2022**

*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2022*

*Robe rouge clair. Nez de fruits rouges, de pastèque dans un style rappelant la confiserie. Bouche revigorante, qui déploie son fruit, sa fraîcheur avec gourmandise et densité. Finale très digeste. Un rosé généreux, charmeur, pour une cuisine ensoleillée.*

## MILLÉSIME 2020



### **Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2020**

*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2020*

*« Robe grenadine, brillante. Nez de petits fruits rouges, touche florale mentholée, anisée. Bouche charnue, dont on apprécie l'expression fruitée généreuse, sensuelle et suave. Finale enveloppante au moelleux réconfortant. Un rosé structuré pour la table. »*



### **Wine enthusiast Magazine, September 2021**

*« Crisp with attractive red-currant flavors, this is a light, bright wine. Its forward fruitiness is immediately attractive. Drink now. » Roger Voss*

## MILLÉSIME 2018



**14/20 Guide Bettane + Desseauve 2020**



**Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2019**  
*Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2019*

## MILLÉSIME 2017



**Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2018**  
*Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2018*



**Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2018**  
*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2018*

*« Robe saumon clair brillant. Nez plaisant, fruits rouges, fragrances printanières. Bouche bien proportionnée tonifiée par une vivacité bien dosée. On apprécie la franchise aromatique de cette construction aimable qu'on débouchera entre amis. »*



**15.5/20 Guide Bettane + Desseauve 2019**

## MILLÉSIME 2016



**Sélection Guide Hachette des Vins 2017-2018**

*« Mi-merlot, mi-cabernet-sauvignon, celui-ci revêt une robe pâle et franche et séduit par son petit nez discret, élégamment fruité, aux nuances de framboise, de noyau et de fraise des bois. Tout aussi aromatique en bouche, il révèle une plaisante vivacité »*



**15/20 Guide Hubert 2017**

*« Robe rose pâle, nez fruité, floral, avec des notes de bonbon acidulé que l'on retrouve dans une bouche charnue, ronde, très fruitée, avec une délicieuse vivacité. Du caractère, facile et agréable à boire. »*

## MILLÉSIME 2014



**Sélection Guide Hachette des Vins 2016**

*« Rose pâle et limpide, la robe de ce 2014 est attrayante. Le nez l'est tout autant par son fruité soutenu et frais (cerise, agrumes). Un fruité auquel fait écho un palais frais, fin et de bonne longueur. »*

## MILLÉSIME 2013



**Médaille d'Or au Concours Mondial de Bordeaux 2014**  
*Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles 2014*



**Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014**  
*Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2014*



## MILLÉSIME 2012

**Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2013**  
*Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2013*

## MILLÉSIME 2011

**86 pts Wine Enthusiast, January 2013**

*« This is fruity, fresh and crisp. Its red fruit and citrus touches are lively and bright, providing just the right amount of texture on the finish. This is the perfect apéritif rosé. » Roger Voss*



## MILLÉSIME 2010

**Sélection Guide Hachette des Vins 2012**

*« D'un rose pâle à reflets blancs, il dessine un profil aromatique discrètement amylique avant de révéler des senteurs de groseille rehaussées de notes florales. Une belle maturité s'affirme en bouche où un plaisant fruité souligne une chair ronde et suave »*



**Sélection Guide Hubert 2011**

*« Robe rose tendre, nez finement fruité, épicé et minéral, bouche souple, tendre et facile, suave, avec une grande vivacité en finale... »*

