

Château Laroche Joubert 2020

Vendange mécanique et éraflage total. Sélection de raisins choisis pour leur puissance, leur finesse et leur fruité. Vinification traditionnelle, macération longue entre 3 semaines et 1 mois. Élevage pour moitié en barriques de 2 et 3 ans.

Accompagnements : À accompagner de brochettes de bœuf, de confit de canard.

"D'une belle couleur rubis avec des reflets soutenus, le Château Laroche Joubert présente un bouquet complexe, fruité avec des notes de fruits mûrs et de vanille. En bouche, ses tanins sont fondus avec un bel équilibre. La finale est étonnamment longue et persistante. Très beau rapport qualité prix plaisir pour cette cuvée."

Région : **Bordeaux**
 Appellation : **Côtes de Bourg**
 Couleur : **Rouge**
 Cépage(s) : **95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon**
 Centilisation : **75 cl**
 Conditionnement : **CC/6**



Château Laroche Joubert

Situé sur les hauteurs de Bourg sur Gironde, le vignoble de 15 ha du Château Laroche Joubert s'étend sur un plateau planté à majorité de Merlot. Situé face au prestigieux Médoc, la région de Bourg est devenue l'une des appellations où l'on trouve de très jolis vins à des prix encore très raisonnables.

Fort d'une exploitation familiale transmise de génération en génération depuis la révolution française, le Château Laroche Joubert est dirigé depuis 1998 par Joël Dupuy et maintenant rejoint par son fils Damien. Le domaine a investi dans un nouveau chai à barriques plus fonctionnel et essaie de donner au Château Laroche Joubert ses lettres de noblesse tout en s'inscrivant dans le respect de l'esprit de la tradition familiale.





Château Laroche Joubert magnum 2020

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Côtes de Bourg**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**