

# Château Laride

## AOC Haut-Médoc



DOMAINES FABRE  
BORDEAUX - FRANCE

## Historique

Cette propriété appartenait au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle à Mr. Armand ROUX, négociant à Pauillac. A sa mort, n'ayant pas d'héritiers, il fait don de sa propriété à la commune de Vertheuil. Cette dernière a cédé plusieurs années plus tard cette propriété pour construire un hospice qui fût un hôpital militaire pendant les 2 guerres mondiales. En 1976, les Domaines FABRE rachètent ce château riche d'histoire.



## Dégustation



Robe grenat d'une jolie profondeur.



Nez de fruits mûrs, vanillé, aux notes boisées.



L'attaque est soutenue par des tanins fermes possédant beaucoup de gras. Finale soyeuse.

## Information



60% Cabernet Sauvignon  
35% Merlot  
5% Petit Verdot



12 mois



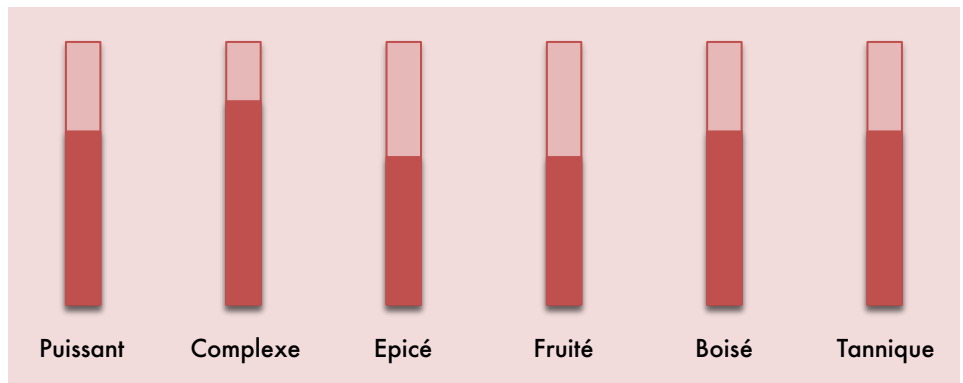
30 minutes



16-17°

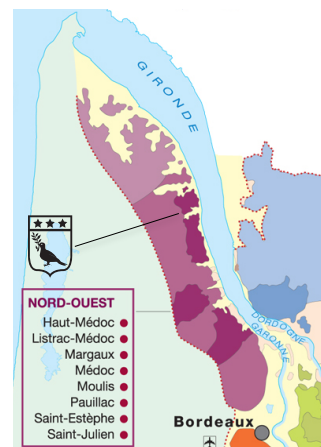


Viandes rouges,  
Côtes d'agneau,  
Fromages.



## AOC : Particularités

L'appellation Haut-Médoc s'étend sur 52 km du nord au sud. Elle regroupe des terroirs d'exception avec une pré-dominance de graves (essentiellement garonnaises), déposées en croupes. C'est le pays du Cabernet Sauvignon. Le vignoble y persiste depuis 2000 ans grâce à la passion des vignerons.



Un classique Haut-Médoc  
tout en élégance.

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, France  
Tel : +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax : +33 (0)5 56 59 57 97  
Email : [info@domaines-fabre.com](mailto:info@domaines-fabre.com) / Site Web : [www.domaines-fabre.com](http://www.domaines-fabre.com)





## Château Laride AOC Haut-Médoc

### « Château LARIDE AOC Haut-Médoc 2016 »

Catavinum 2019 : Argent/SILVER

### « Château LARIDE AOC Haut-Médoc 2015 »

Catavinum 2018 : Argent/SILVER  
AWC Vienna 2018 : Argent/SILVER  
Portugal Wine Trophy 2018 : Or/GOLD

### « Château LARIDE AOC Haut-Médoc 2014 »

Wine100 Chine 2018 : Argent/SILVER

### « Château LARIDE AOC Haut-Médoc 2013 »

Catavinum 2016 : Argent/SILVER

### « Château LARIDE AOC Haut-Médoc 2012 »

Catavinum 2015 : Argent/SILVER  
Concours International de Lyon 2015 : OR/GOLD  
Wine Enthusiast (05/01/2015) : 85/100 : Fresh and fruity, this wine is already developing attractively. The wood aging gives some toasty character although the black currant fruitiness makes the wine accessible and bright. Drink from late 2015. -RV.

### « Château LARIDE AOC Haut-Médoc 2011 »

Portugal WINE TROPHY 2014 : OR/GOLD  
AWC VIENNA 2014 : Argent/SILVER  
ASIA WINE TROPHY KOREA 2014 : Argent/SILVER

