



Haut Roc Blanquant

Grand Cru, St-Emilion AOC, 3ème vin du Ch. Bélair-Monange

St-Emilion der Extraklasse von Christian Moueix

Beschreibung:

Ein Grand Cru aus Saint-Émilion, dessen Trauben von kalk- und tonhaltigen Parzellen stammen. Diese Böden sind typisch für die höher gelegenen Plateaus der Region und sorgen für Weine mit einer bemerkenswerten Balance aus Frische, Eleganz und feinen Tanninen. Und auch mikroklimatisch profitiert das Château von der Nähe zu den absoluten Toplagen von Saint-Émilion. Die nachhaltige Bewirtschaftung und handwerkliche Weinbereitung machen Haut Roc Blanquant zu einem versteckten Juwel in der Appellation.

Degustationsnotiz:

Granatrubin, recht satt in der Mitte. Rote Waldbeeren und Cranberrysaft, ein Hauch von hellem Tabak und Sandelholz rundet das perfekte Nasenbild ab. Im Gaumen cremig, elegant und äusserst charmant. Stützendes, reifes Tannin, welches ihm ein gutes Alterungspotential verleiht. Im Finale spürbare Mineralik sowie rotbeerigen Konturen, Wachsnoten und Kardamom. Ein klassischer St. Emilion der frühen Trinkgenuss bereiten wird.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0411215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Haut Roc Blanquant

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.