



## Haut Roc Blanquant

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

Un St-Émilion de grande facture signé Christian Moueix

### **Beschreibung:**

Un grand cru de Saint-Émilion dont les raisins proviennent de parcelles calcaires et argileuses. Ces sols sont typiques des plateaux d'altitude de la région et donnent des vins avec un équilibre remarquable de fraîcheur, d'élégance et de tanins fins. Du point de vue microclimatique, le château profite également de la proximité des meilleurs sites de Saint-Émilion. La gestion durable et la vinification artisanale font du Haut Roc Blanquant un joyau caché de l'appellation.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis-grenat, saturé au centre. Magnifique bouquet de baies rouges des bois et de jus de canneberge, avec un soupçon de tabac blond et de bois de santal. La bouche est onctueuse, élégante et extrêmement agréable. Les tannins sont mûrs et soutenus ce qui présage d'un beau potentiel de garde. Des notes minérales marquent la finale aux arômes de petits fruits rouges, de cire et de cardamome. Un St-Emilion classique qui sera prêt à boire assez tôt.

### **Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	St-Emi
<b>Produzent:</b>	St-Emilion AOC
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0411215

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Haut Roc Blanquant

Grand Cru  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.