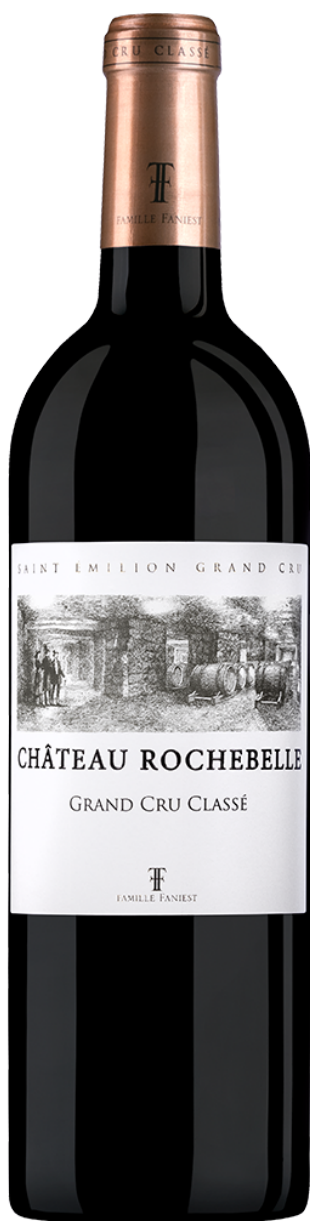




Château Rochebelle

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein Geheimtipp aus St.-Émilion

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat saturé, rubis sur le disque. Bouquet délicatement parfumé rappelant les framboises et la mousse d'airelles, puis les groseilles. Palais velouté délicatement soutenu par les tanins et révélant un extrait mûr et très doux. Finale harmonieuse sur des arômes de baies rouges en rétro-olfaction mais aussi du bois de rose pour finir sur une fine astringence. Une pépite de St Emilion.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emi
Produzent:	St-Emilion AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0930917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rochebelle

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91/100, Weinwelt Fachzeitschrift 17/100
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	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.