



## Haut Roc Blanquant

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

Un St-Émilion di alta qualità di Christian Moueix

### Beschreibung:

Un Grand Cru di Saint-Émilion le cui uve provengono da parcelle di calcare e argilla. Questi terreni sono tipici degli altopiani della regione e producono vini con un notevole equilibrio di freschezza, eleganza e tannini fini. Dal punto di vista microclimatico, lo château beneficia anche della sua vicinanza ai migliori siti di Saint-Émilion. La gestione sostenibile e la vinificazione tradizionale fanno di Haut Roc Blanquant una gemma nascosta della denominazione.

### Degustationsnotiz:

Rubino-granato, saturo al centro. Magnifico bouquet di bacche rosse di bosco e succo di mirtillo, con una nota di tabacco biondo e legno di sandalo. Al palato è morbido, elegante ed estremamente piacevole. I tannini sono maturi e sostenuti, suggerendo un buon potenziale di invecchiamento. Note minerali segnano il finale, con aromi di bacche rosse, cera e cardamomo. Un classico St-Emilion che sarà pronto da bere molto presto.

### Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Artikelnummer:** 0411216

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Haut Roc Blanquant**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:**

Francia

**Valutazioni:**

Score 18/20

**Vol. alcolici:**

14.5%

**Servier:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.