



Haut Roc Blanquant

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

Un vino straordinario di Christian Moueix

Beschreibung:

La parcella Haut Roc Blanc si trova su una collina ricca di storia. Le uve vengono raccolte a mano con la massima cura e rispetto per la natura. Per ottenere un fruttato espressivo, la vinificazione è particolarmente delicata. Il vino viene poi affinato in botti di rovere francese. Un vino equilibrato, dal carattere potente e dal grande potenziale

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produzent: St-Emilion AOC

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0411214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Haut Roc Blanquant

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.