



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 altipiani 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:

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

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

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

Artikelnummer: 0411215

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
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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 decentarlo.