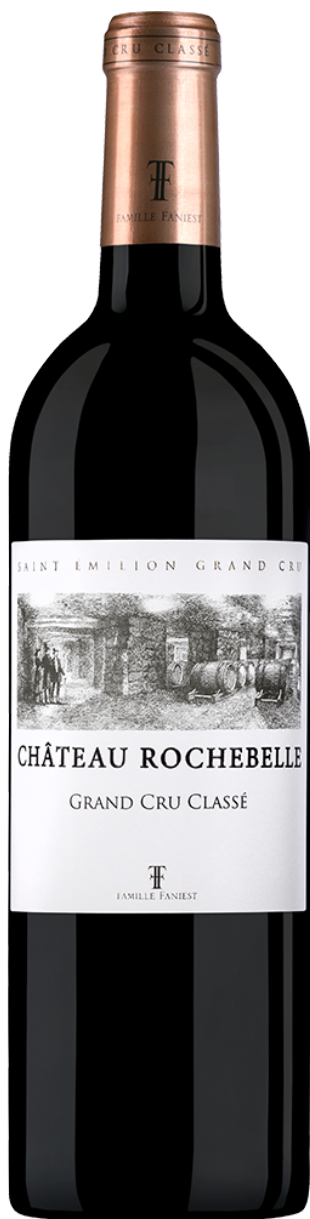




Château Rochebelle

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein Geheimtipp aus St.-Émilion

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granato saturo, rubino sul disco. Bouquet delicatamente profumato che ricorda i lamponi e la mousse di mirtilli rossi, seguiti dal ribes. Palato vellutato e delicatamente sostenuto dai tannini, che rivelano un estratto maturo e molto morbido. Finale armonico con aromi di frutti rossi in retro-olfatto, legno di rosa e una fine astringenza. Una pepita di St Emilion.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0930917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rochebelle

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 91/100, Weinwelt Fachzeitschrift 17/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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 decantarlo.