



2017 Château Rochebelle

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

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

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Rochebelle
Valutazioni:	Parker 91/100, Weinwelt Fachzeitschrift 17/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0930917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rochebelle

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 91/100, Weinwelt Fachzeitschrift 17/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.