

La Fleur de Rocheyron / Château Rocheyron

Herkunft:	Saint Emilion / AOC St. Emilion Grand Cru (Bordeaux)
Traubensorten:	100 % Merlot (HVE3)
Ausbau:	12 Monate lang, davon 25 % in neuen Eichenfässern, 50 % in Fässern aus einem vorherigen Gebrauch und 25 % in Holzfudern.
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Aromen von Blaubeeren und reifen roten sowie dunklen Beeren verbinden sich mit feinen floralen Anklängen und subtilen mineralischen Nuancen.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig, frisch und fein strukturiert, mit weichen Tanninen und einer klaren, eleganten Linie bis in den Abgang. Dicht und kraftvoll, zugleich präzise und Terroir betont, überzeugt er mit konzentrierter Frucht und feinen erdigen Nuancen. Ein früher zugänglicher, dennoch raffinierter und ausdrucksstarker St.-Émilion Grand Cru.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem und weissem Fleisch wie Chateaubriand, Kalbssteak.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C