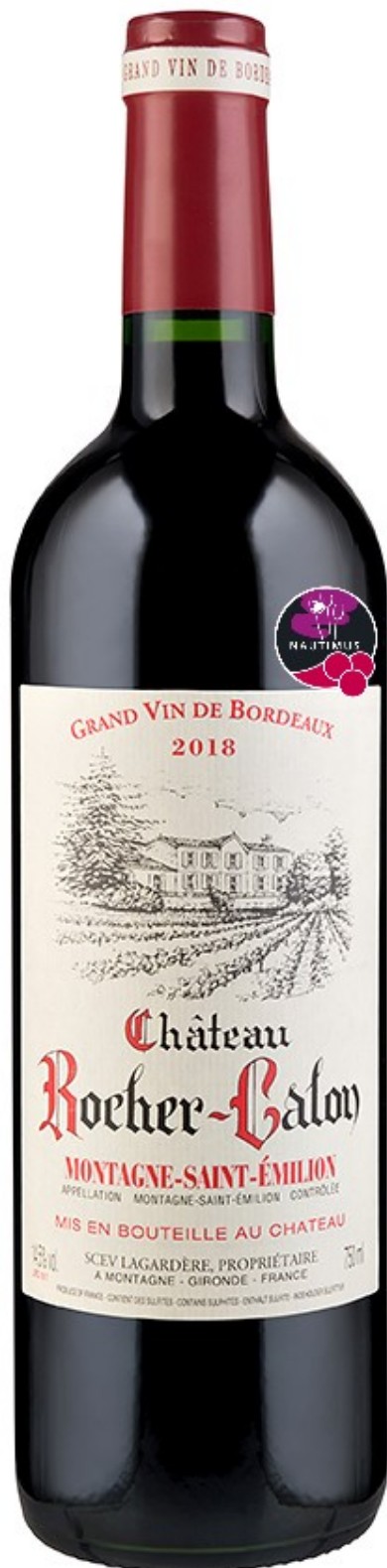


Château Rocher-Calon



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux, Montagne St.-Emilion
– Bordeaux' paremkalda kuulsa Saint-Émilioni naaberpiirkond.

TOOTJA

Ch.Rocher-Calon

VIINAMARJAD

90% Merlot, 10% Cabernet Franc
– peamised tumedad sordid Bordeaux paremkaldalt;
– viinapuud keskmiselt 35 aasta vanused.

VEIN

Täidlane punane vein
– värvilt sügav tumepunane;
– aroom on peen, täidlaselt kompleksne ja küpselt marjane. Tunda on küpseid tumedaid marju, tumedaid luuvilju, mustsõstraid, nahka, magusaid vürtse ja kaneeli. Aroomi lõppu lisandub seedrisuitsu ja nahka;
– maitse on täidlane ja mineraalselt-marjaselt küps. Tunda on pehmeid tamme ja marjatanniine koos üleküpsenud tumedate marjadega, mõrušokolaadi ja kuivatatud musti ploome. Järelmaitse on pikk ja kuivatatult marjane-täidlane;
– viinamarjad on käsitsi korjatud, vein kääratakse betoonvaatides. Vein laagerdub 18 kuud prantsuse tammevaatides, 25% on uued vaadid;
– veinikeldris säilitamiseks 7-12 aastat, arvestades viinamarjade korjajaastat.

VEINI SOOVITUS

Röstitud ja grillitud punased veiselihast toidud, lambaliha, kerged ulukid, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

17 - 19°C, bordeaux' tüüpi klaasist, kindlasti eelnevalt dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kasti 12, 1.5L / kasti 6

