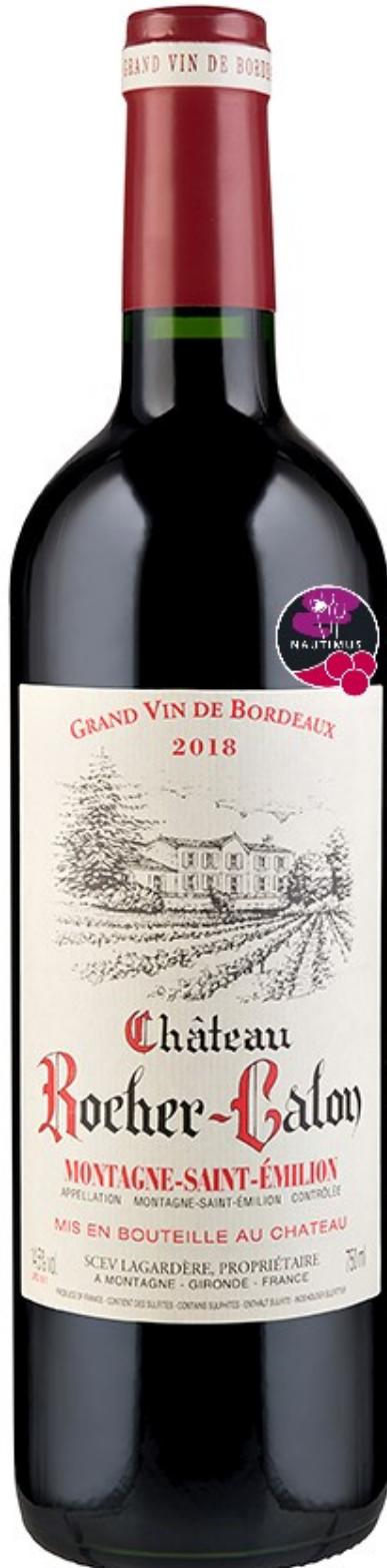


# Château Rocher-Calon



## 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 kääritatuse betoonvaatides. Vein laagerdub 18 kuud prantsuse tammevaatides, 25% on uued vaadid;

– veinikeldris säilitamiseks 7-12 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

## 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 / kassis 12, 1.5L / kassis6



3364610058767

33664610061729