



MONTAGNE SAINT EMILION 2016 CHÂTEAU ROC DE CALON

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 95% merlot, 5% cabernet franc



Note de dégustation :

La robe est rouge incarnat avec des reflets violacés signes de sa jeunesse, le nez est expressif sur des notes de cassis murs avec une touche de vanille légèrement épicée (noix de muscade). La bouche est riche avec une structure tanique présente mais plutôt souple.
Un grand vin de repas issu d'un grand terroir

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosé et rouge (bœuf, agneau, canard,...)

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

