



## CHÂTEAU ROCHER-FIGEAC

Château Rocher-Figeac | Saint Julien-Beychevelle



<b>Herkunft</b>	Saint-Emilion   Bordeaux   Frankreich
<b>Produzent</b>	Château Rocher-Figeac   Saint Julien-Beychevelle
<b>Traubensorte</b>	85% Merlot   15% Cabernet Sauvignon
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung. Ausbau in französischen Barriques während 6 Monaten.
<b>Farbe</b>	Dunkles Granatrot
<b>Aroma</b>	Herrliche gefällige Fruchtaromen wie: Kirschen, Pflaumen und etwas Cassis. Vollmundig und würzig. Die angenehmen weichen Tannine bereichern den schönen Abgang.
<b>Charakter</b>	Im Gaumen gefällig, feinfruchtig, schmelzig, elegante und charaktvolle Kraft. Dicht und gehaltvoll mit würzigen Holz und Röstnoten. Ein angenehmes Trinkvergnügen
<b>Passt zu</b>	Dunklem Fleisch, Lamm, Wild, Wildgeflügel, Kaninchen, Schmorbraten, Terrinen und reifen Käsesorten.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 - 8 Jahre