



CHÂTEAU ROCHER-FIGEAC

Château Rocher-Figeac | Saint Julien-Beychevelle



Origine	Saint-Emilion Bordeaux France
Producteur	Château Rocher-Figeac Saint Julien-Beychevelle
Cépage	85% Merlot 15% Cabernet Sauvignon
Vinification	Fermentation à température contrôlée. Élevage en barriques françaises pendant 6 mois.
Couleur	Rouge grenat foncé
Dégustation	De magnifiques arômes de fruits agréables comme : cerises, prunes et un peu de cassis. Corsé et épicé. Les tanins agréables et souples enrichissent la belle finale.
Caractère	En bouche, il est plaisant, finement fruité, fondant, d'une puissance élégante et pleine de caractère. Dense et riche avec des notes épicées de bois et de torrèfaction. Un plaisir agréable à boire
Convient avec	Viandes rouges, agneau, gibier, gibier à plumes, lapin, viandes braisées, terrines et fromages affinés.
Température de service	16° - 18°C
Garde	5 - 8 ans