



CH. ROCHER CORBIN MONTAGNE SAINT EMILION

- Herkomst:** France Montagne St.-Emilion AOC
Bedruiving: 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Terroir: wijngaard klei-kalkbodem, op westflank van 'tertre du Calon'
Vinificatie: manuele oogst; vinificatie in betoncuves met temperatuur-regeling, gisting à 30°; vrij lange cuvaison van 4 à 5weken, opvoeding van de wijn op vat (Franse eik)
- Kleur:** intens diep rood met paarse schijn, geconcentreerd
Neus: intens; bouquet aan aroma's; zwart (braambessen & groseilles) en rood fruit (compote-confituur); vegetaal: gestoofde paprika's, boontjes; lichte kruidigheid (witte peper), zoethout, vanille, cigarekistje, tot getoaste & gebrande toets. Neusimpressies wijzigen constant bij aërereren (walsen met glas)
Smaak: rijke wijn: voldoende zuren, mooie moelleux, mooi ingeklede tannines met nog een licht reservepotentieel; volume, rondeur, mondvullend zonder te zwaar gecorseerd te zijn; elegant (door 85% Merlot)
Retronasaal: aroma's van zwart fruit en zoethout & bevestiging van het geslaagde evenwicht tss. acciditeit, moelleux en tannines
Afdronk: 8-9 sec
Serveren bij: fijnere vleesgerechten vb. chateaubriand gegrild of met sausje, struisvogelfilet, bordelais stoofpotje; bij gerechten met veder-wild vb. fazant 'façon brabant', duifje, houtsnip, eend, ...
steeds goed bij kazen-assortiment
Serveren aan: 15 à 16°C
Bewaartijd: indien nu gedronken: wijn bij voorkeur caraferen (aërereren)
kan nog min. 8 jaar worden bewaard

ROOD
MONTAGNE SAINT EMILION
13°
JURY 2009 BORDEAUX COUPS DE COEUR