



Art.-Nr.: 17029

CHÂTEAU ROCHER CALON MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

KATEGORIE	Neu im Sortiment Empfehlungen
REBSORTEN	Merlot, Cabernet Franc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Bordeaux
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	95% Merlot & 5% Cabernet Franc

BODEN

Der Château Rocher Calon stammt aus der renommierten Appellation Montagne-Saint-Émilion, die als Satellitenappellation von Saint-Émilion gilt und dessen Terroircharakteristik teilt. Die Weinberge dieses Châteaus liegen in Montagne-Saint-Émilion auf einem ansprechenden Boden, unweit des Château Montaguillon. Die Böden sind hier vorwiegend lehmige Hänge. Für diesen Wein werden hauptsächlich Merlot (95%) und ein kleiner Anteil Cabernet Franc (5%) verwendet. Dies spiegelt die typischen Rebsorten wider, die in Saint-Émilion und seinen Satellitenappellationen dominieren, wobei Merlot aufgrund der lehm- und kalkhaltigen Böden bevorzugt wird. Die Rebfläche des Weinguts umfasst 12 Hektar. Das Terroir von Saint-Émilion ist generell bekannt für seine Vielfalt an Böden, darunter Kalksteinplateaus, Lehm-Kalk-Hänge und Sand-Kies-Böden, die Merlot ideale Bedingungen für Ausdruck und Fülle bieten, während Cabernet Franc für Struktur und Frische sorgt.

BESCHREIBUNG

Der Weinbau für Château Rocher Calon umfasst eine sorgfältige grüne Lese und Entblätterung der Rebstöcke. Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand, wobei die Trauben Parzelle für Parzelle bei voller Reife gelesen werden. Die Weinherstellung erfolgt traditionell in Edelstahl tanks, und der Most durchläuft eine lange Mazerationsphase von 20 bis 25 Tagen. Für die Beratung in der



Weinherstellung wird das Team von Michel Rolland hinzugezogen. Der anschließende Ausbau des Weines erfolgt über 18 Monate in Tanks. Jährlich werden etwa 80.000 Flaschen dieses Weines produziert.

Der Château Rocher Calon präsentiert sich als ein reichhaltiger und voller Wein. Seine Tannine sind präsent, zeigen sich jedoch reif und geschmeidig. Diese Struktur und Fülle machen ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Speisen. Er harmonisiert ausgezeichnet mit rotem Fleisch, Wildgerichten und einer Auswahl an reifen Käsesorten.

Der Château Rocher Calon präsentiert sich als ein reichhaltiger und voller Wein. Seine Tannine sind präsent, zeigen sich jedoch reif und geschmeidig. Diese Struktur und Fülle machen ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Speisen. Er harmoniert ausgezeichnet mit rotem Fleisch, Wildgerichten und einer Auswahl an reifen Käsesorten.