

Rétro

LE PETIT BALLON



Vignobles Baron de Montfort

Château du Rocher 2012

AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Vignobles Baron de Montfort

Château du Rocher 2012

AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU

RÉTRO




SERVICE

18°C


CARAFAGE

non

 Puissant

 Complexe

 Épicé

 Fruité

 Boisé

 Tannique



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un grand rouge fin prêt pour vos papilles.

Belle dégustation en perspective avec ce Saint-Émilion Grand Cru sur le millésime 2012 qui arrive aujourd'hui à son apogée. La trame aromatique, dominée par le merlot et sa palette fruitée, gagne en complexité grâce aux cabernets. De plus, depuis 2009, la propriété travaille dans le respect de l'environnement et est certifiée sur cette cuvée. C'est une des plus anciennes propriétés de la région.

Vignobles Baron de Montfort

Le Château du Rocher possède une particularité rare : il a toujours été transmis à ses propriétaires par filiation ou alliance. Cela fait donc 500 ans que la même lignée s'occupe du château. Devinez quoi? Aujourd'hui encore, la relève est assurée! En effet, les cinq fils de la nièce du propriétaire ont tous été élevés dans ce terroir et possèdent cette passion pour le vin. Ils sont donc prêts à relever le défi et à gérer le château un jour.



Bordeaux 33330 Saint-Étienne-de-Lisse

PRIX ABONNÉ **18,90€** PRIX CONSTATÉ **22,95€**



 SERVICE ~~~~~	18°C
 CARAFAGE ~~~~~	non
 À DÉGUSTER AVANT ~~~~~	2024
 ACCORD PARFAIT ~	Confit de canard pommes sarladaises

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges rôties, bœuf, canard, agneau, viandes en sauce avec des champignons



POISSON







LÉGUMES






FROMAGES

Livarot, Maroilles, Boursault

Détails

 CÉPAGE(S) Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot	 À DÉGUSTER AVANT 2024
 CULTURE Biologique	 ALCOOL 13,5%
	CONTENANCE 750 ml

Dégustation

-  **ŒIL**
Magnifique robe aux nuances rubis avec des reflets mauves, orangés. La robe est veloutée et très attractive dans le verre.
-  **NEZ**
Au nez, le vin est fin avec des notes de fruits rouges mûrs, griotte, pruneau, de truffe, de fumé, de cuir, de poudre à fusil, de menthol et de rose.
-  **BOUCHE**
En bouche, le vin est suave et velouté sur des saveurs de fruits confiturés ponctuées de notes de poivre et de réglisse. La finale offre des tanins poudreux.

 **Prix imbattable**
pour les abonnés

 **Livraison offerte**
à partir de 6 bouteilles

 **4 à 8 jours**
de livraison

www.lepetitballon.com



FV_ADR1_JUN18_SAV