



Domaine du Roncée

Chinon AOC Clos des Marronniers, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Loire pur - Cabernet Franc pur

Beschreibung:

Das Tal der Loire mit den sandigen Böden unter einer Kalksteinschicht wird immer mehr zum Cabernet-Franc-Land, denn diese Rebsorte liebt derartiges Terroir, zeigt hier ihr ganzes Leistungsspektrum. Kellermeister Philibert Valente gelingt ein seltenes Unikat, sehr trinkfreudig und harmonisch - gleichsam ein Schluck Bordeaux mit einem Hauch burgundischer Kühle.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot mit violetten Akzenten. Preiselbeeren und Kirschen in der verführerischen Nase, auch verschiedene florale Noten und etwas Zimtwürze. Feiner, fruchtbetont-eleganter Gaumen, noch in seinem Jugendstadium zeigt dieser herrliche Cabernet Franc viel Frucht, jetzt auch Blaubeeren und einige Grafitnoten, mit einem sehr schönen Trinkfluss ausgestattet; Bleibt angenehm am Gaumen bis in das mittellange Finale. Gelungene Interpretation eines Cabernet Franc von der Loire.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes, Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0573622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine du Roncée

Chinon AOC Clos des Marronniers
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren