



2022 Domaine du Roncée

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

Fast ein Bordeaux – mit einem Hauch Pinot

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 (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Baudry-Dutour
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
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
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren