



Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Valeur sûre du Jean-Martin Dutour

Beschreibung:

Chinon est connu pour ses vins rouges à base de cabernet franc – ce rare chenin blanc du Domaine du Roncée est d'autant plus passionnant. Il provient de sols siliceux et calcaires sur les rives de la Vienne et est vinifié avec beaucoup de sensibilité par les viticulteurs renommés de la Loire Baudry et Dutour. Le style: clair, épuré et plein de caractère – un vin blanc de la Loire avec de la substance et du caractère, qui accompagne merveilleusement bien les repas, par exemple avec du poisson, de la volaille ou du fromage de chèvre.

Degustationsnotiz:

Jaune éclatant. Bouquet stimulant de fruits exotiques, de miel de fleurs et d'herbes aromatiques, sur des nuances d'amandes fraîchement grillées. Bouche intense et d'une belle ampleur, marquée par la célèbre minéralité des vins de Chinon, avec des arômes d'ananas et autres fruits exotiques, de brioche grillée, ainsi que de délicates notes de melon, bel équilibre et grande élégance. Touches salées minérales jusqu'en finale. C'est un vin séduisant, issu du prestigieux cépage chenin blanc.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

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

Elevage: 12 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1396424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.