



Domaine du Roncée

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

Un pur vin de Loire, 100% Cabernet Franc

Beschreibung:

La vallée de la Loire, avec ses sols sablonneux sous une couche de calcaire, devient de plus en plus un pays de cabernet franc, car ce cépage aime ce type de terroir et montre ici tout son potentiel. Le maître de chai Philibert Valente a réussi à créer une pièce unique rare, très agréable à boire et harmonieuse - une sorte de gorgée de Bordeaux avec un soupçon de fraîcheur bourguignonne.

Degustationsnotiz:

Rubis puissant aux accents violets. Charmant nez aux parfums d'airelles et de cerises, notes florales et touches de cannelle. Bouche fine et élégamment fruitée, ce Cabernet Franc, encore sur la jeunesse, explose en fruits, baies noires et légères touches de graphite. Fluide, il coule agréablement en bouche jusqu'à la finale de moyenne intensité. La Loire nous offre-là un Cabernet Franc très réussi.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées, un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Servierempfehlung:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: France

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

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0573622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine du Roncée

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

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés