



La Réserve

Cabernet - Merlot, Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Un blend réussi de A à Z

Beschreibung:

Le domaine Chai du Baron, dirigé par Patrice Walpen, obtient d'excellentes notes pour ses vins structurés qui respirent le soleil valaisan. L'assemblage Réserve Barrique, composé de Merlot et de Cabernet Sauvignon, est élevé 15 mois en fûts de chêne. Ce vin plaît de par sa myriade d'arômes et sa complexité remarquable.

Degustationsnotiz:

Rubis foncé d'une belle brillance. Bouquet expressif aux notes de prunes et de mûres, avec des nuances toastées de vanille et de moka, ainsi qu'un souffle de cuir. La bouche frappe par la magnifique densité et l'intensité des arômes, c'est un vin extrêmement velouté et intense, complexe et magnifiquement équilibré; finale légèrement minérale d'une grande persistance.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Valais du Rhône AOC

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0867619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Réserve

Cabernet - Merlot
Valais du Rhône AOC

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.