



Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Un autre grand cru de Rothschild

Beschreibung:

Avec le Baronarques, les maîtres de Mouton Rothschild, Opus One et Almaviva signent leur dernier coup en date. C'est en 1998 que la baronne Philippine de Rothschild a repris ce domaine chargé d'histoire datant du XVI^e siècle. Elle a alors adapté les méthodes Rothschild à ce terroir unique près de Carcassonne, dans le but d'y produire des grands crus.

Degustationsnotiz:

Grenat violet impénétrable, noir au centre. Nez gourmand et plein de chaleur aux notes de prunes et de groseilles, avec de belles nuances de Cabernet rappelant la mûre et le cassis, en perpétuelle évolution. Texture veloutée dans la bouche puissante, jolie interaction entre la douceur de l'extrait et les tannins compacts, sur des arômes complexes de prunes et de cerises noires. Réglisse et chocolat aux noix, ampleur typique du sud de la France et équilibre parfait jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 47% Merlot, 25% Cabernet Franc, 21% Syrah, 5% Malbec, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1087318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	47% Merlot, 25% Cabernet Franc, 21% Syrah, 5% Malbec, 2% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.