



Chardonnay

Limoux AOC, Domaine de Baronarques, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Un vin de style bourguignon signé Rothschild

Beschreibung:

Klares Goldgelb mit grünlichem Schimmer, zart duftig mit Akazien- und Honignoten, am Gaumen reife Birne und Zitrus, herrlich saftig und mit ganz feiner Toastnote durch acht Monate im Barrique. Dank der kühlen Höhenlage der Rebanlagen bei Limoux auch mit schöner Frische sowie einem langen und eleganten Finish.

Degustationsnotiz:

Jaune intense aux reflets dorés. Nez envoûtant de vanille et de poires sucrées, sur des touches d'ananas, de pêche mûre et de jolies notes de miel de fleurs. L'attaque ample est à nouveau marquée par les fruits jaunes, avec de belles nuances d'ombelles, magnifique équilibre entre une fluidité crémeuse et une fraîcheur délicate, sur de belles notes de moka, parfait mariage entre élégance bourguignonne et maturité du sud de la France, notes de vanille omniprésentes jusque dans la finale onctueuse.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine de Baronarques

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1087418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Limoux AOC

Domaine de Baronarques

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 92/100
Cépage(s):	96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés