



Baron Rouge

Valais AOC, Chai du Baron

Un assemblage valaisan qui conjugue droiture et élégance

Beschreibung:

Patrice Walpen, l'une des stars de la scène viticole du Valais, et son domaine artisanal Chai du Baron font sensation tant auprès de la profession que de notre clientèle. Le Merlot, qui constitue la base de cet assemblage, est cultivé en terrasses sur des coteaux abrupts privilégiés dans la commune valaisanne ensoleillée de Chamoson. Il est associé à 20% de Diolinoir, un cépage très répandu dans le Valais, qui confère au vin beaucoup de couleur et de fruité.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un bouquet complexe qui révèle une abondance de fruits rouges, mais aussi des notes de violette, puis de un peu de poivre noir et du caramel. Attaque veloutée, laissant place à des arômes très puissants et séduisants, maintenant aussi des prunes et de la gelée de canneberges, puis une douce note épicée; dans l'ensemble la texture est très légère et la concentration magnifique, des tannins veloutés dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Chai du Baron

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 80% Merlot, 20% Diolinoir

Artikelnummer: 1089519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Baron Rouge

Valais AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Diolinoir
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.