



2016 La Réserve

Merlot du Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Description:

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.

Note de dégustation:

Rubis foncé. Bouquet ouvert aux notes de prunes et de cerises, sur des nuances toastées de vanille, de viande séchée et de cuir. En bouche, ce Merlot d'un bel équilibre révèle une remarquable densité et une grande intensité d'arômes; belle structure et opulence ; finale persistante et légèrement minérale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Chai du Baron
Notation(s):	Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0867616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Réserve

Merlot du Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine:	Suisse
Notation(s):	Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.