



2017 Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

La botte secrète de la vallée du Rhône suisse

Note de dégustation:

Jaune doré d'une belle brillance. Notes typiques de poire Williams, de pomme Golden et de brioche dans le nez ouvert et harmonieux, où vient se greffer un soupçon de vanille. Une belle fraîcheur rehausse la bouche très tendre et onctueuse, d'une bonne densité, avec une merveilleuse interaction fruit-acidité ; les arômes torréfiés sont subtilement fondus, très expressifs et concentrés ; la finale présente un beau potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Chai du Baron
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0867517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés