



2016 Chardonnay

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

Un vin de style bourguignon signé Rothschild

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Vanille et poires sucrées dans le nez flatteur aux nuances d'ananas et de pêche mûre sur de fines notes de miel de fleurs. Attaque puissante dominée à nouveau par les fruits jaunes, avec de belles notes d'ombelle, grand équilibre entre onctuosité et délicate fraîcheur, sur de délicates touches de moka, parfaite combinaison entre classe bourguignonne et maturité du Midi, vanille omniprésente dans la finale tendre et crémeuse.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine de Baronarques
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1087416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Limoux AOC

Domaine de Baronarques

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés