



2019 La Réserve

Cabernet - Merlot, Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Un blend réussi de A à Z

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 d'une belle brillance. Bouquet expressif aux notes de prunes et de mûres, avec des nuances toastées de vanille et de moka, ainsi qu'un souffle de cuir. La bouche frappe par la magnifique densité et l'intensité des arômes, c'est un vin extrêmement velouté et intense, complexe et magnifiquement équilibré; finale légèrement minérale d'une grande persistance.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0867619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Réserve

Cabernet - Merlot
Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.