



2020 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 saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez fascinant révélant des notes de prunes et de myrtilles, des nuances toastées de vanille et de moka, sur un souffle de zeste d'orange. Belle profondeur et intensité des arômes dans la bouche crémeuse et intense, bel équilibre; la finale longue et persistante dévoile de jolies touches toastées de chocolat et de vanille.

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 2032
Cépage(s):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0867620

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): Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.