2022 Domaine du Roncée

Chinon AOC Clos des Marronniers, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Note de dégustation:
Rubis puissant aux accents violets. Charmant nez aux parfums d'airelles et de cerises, notes florales et touches de cannelle. Bouche fine et élégamment fruitée, ce Cabernet Franc, encore sur la jeunesse, explose en fruits, baies noires et légères touches de graphite. Fluide, il coule agréablement en bouche jusqu'à la finale de moyenne intensité. La Loire nous offre-là un Cabernet Franc très réussi.

Accompagne idéale:
Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinard ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:
Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Baudry-Dutour
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Référence:	0573622

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine du Roncée

Chinon AOC Clos des Marronniers
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch