



## 2015 La Réserve Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Aurolé d'excellentes notes par les critiques

### 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:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet équilibré aux notes de prunes et de gelée de framboise mais aussi avec des parfums toastés de chocolat, de cacao et de caramel pour finir sur une touche de pain d'épices. Attaque tout en finesse avec un fruit de plus en plus intense, rappelant les fruits noirs et rouges soulignés par d'agréables tanins qui procurent ce qu'il faut de mâche; délicieuses notes toastées, magnifique structure et très longue finale. Un vin de garde.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Chai du Baron
<b>Notation(s):</b>	Vinum 18/20, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0867615

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### La Réserve Barrique

Valais du Rhône AOC  
Chai du Baron

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Vinum 18/20, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.