



## Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Il Chinon di Jean-Martin Dutour è una sicurezza del valore

### **Beschreibung:**

Chinon è nota per i suoi vini rossi a base di Cabernet Franc, il che rende ancora più interessante questo raro Chenin Blanc bianco del Domaine du Roncée. Proviene da terreni ghiaiosi e gessosi sulle rive della Vienne ed è vinificato con grande sensibilità dai rinomati viticoltori della Loire Baudry e Dutour. Lo stile: limpido, purista e pieno di carattere – un vino bianco della Loire con sostanza e carattere che si accompagna magnificamente a cibi come il pesce, il pollame o il formaggio di capra.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo brillante, profumo vivace di frutti esotici, miele di fiori, erbe aromatiche con sfumature di mandorle appena tostate. Bella pienezza e intensità al palato con la famosa mineralità dei vini di Chinon. Vino convincente ottenuto dal prestigioso vitigno Chenin Blanc. Al palato si percepiscono ananas e altri frutti esotici, brioche tostata, delicate note di melone, molto elegante e con un finale raffinato. Sapidità salata e minerale fino al retrogusto.

### **Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Ch.Baudry - J.-M. Dutour

**Allevamento:** 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Varietà d'uva:** 100% Chenin Blanc

**Artikelnummer:** 1396424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc  
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chenin Blanc
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.