



Domaine du Roncée

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

Loire pur - Cabernet Franc pur

Beschreibung:

La Valle della Loira, con i suoi terreni sabbiosi sotto uno strato di calcare, sta diventando sempre più il paese del Cabernet Franc, poiché questo vitigno ama questo tipo di terroir e qui mostra tutto il suo potenziale. Il maestro di cantina Philibert Valente è riuscito a creare un raro pezzo unico, molto bevibile e armonioso, come un sorso di Bordeaux con un pizzico di freschezza borgognona.

Degustationsnotiz:

Rubino intenso con accenti di viola. Naso affascinante con aromi di mirtillo rosso e ciliegia, note floreali e sentori di cannella. Fine ed elegantemente fruttato al palato, questo Cabernet Franc, ancora giovane, esplose con frutta, bacche nere e leggeri tocchi di grafite. Fluido, scorre piacevolmente sul palato fino al finale di media intensità. È un Cabernet Franc della Loira di grande successo.

Ideale con:

È delizioso con cotolette di maiale, salumi (prosciutto di Bayonne), cassoulet, crêpes salate, polpettone o camembert. Inoltre, si sposa magnificamente con i picnic estivi, le pizze o la pasta.

Servierempfehlung:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese di origine: Francia

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

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0573622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine du Roncée

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi