



Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Il grande cru della Casa Rothschild

Beschreibung:

Baronarques è l'ultimo colpo dei maestri di Mouton Rothschild, Opus One e Almaviva. La baronessa Philippine de Rothschild ha rilevato questa storica tenuta risalente al XVI secolo nel 1998. Ha adattato i metodi Rothschild a questo terroir unico vicino a Carcassonne, con l'obiettivo di produrre grands crus.

Degustationsnotiz:

Granato porpora impenetrabile, nero al centro. Naso caldo e goloso con note di prugne e ribes rosso, con belle sfumature di Cabernet che ricordano la mora e il ribes nero, in continua evoluzione. In bocca è potente e vellutato, con un bel gioco tra la dolcezza dell'estratto e la compattezza dei tannini, su aromi complessi di prugne e amarene. Liquirizia e cioccolato alle nocciole, tipica pienezza del sud della Francia e perfetto equilibrio fino all'ultimo sorso.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 54% Merlot, 22% Cabernet Franc, 17% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec

Artikelnnummer: 1087316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	54% Merlot, 22% Cabernet Franc, 17% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.