



Chardonnay

Limoux AOC, Domaine de Baronarques, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Un vino in stile borgognone di Rothschild

Beschreibung:

Klares Goldgelb mit grünlichem Schimmer, zart duftig mit Akazien- und Honignoten, am Gaumen reife Birne und Zitrus, herrlich saftig und mit ganz feiner Toastnote durch acht Monate im Barrique. Dank der kühlen Höhenlage der Rebanlagen bei Limoux auch mit schöner Frische sowie einem langen und eleganten Finish.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso con riflessi dorati. Vaniglia e pere dolci al naso, con sentori di ananas e pesca matura su note fini di miele floreale. Attacco potente dominato ancora una volta dalla frutta gialla, con belle note di pompelmo, grande equilibrio tra untuosità e delicata freschezza, su delicate note di moka, perfetta combinazione di classe borgognona e maturità midi, vaniglia onnipresente nel finale tenero e cremoso.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine de Baronarques

Allevamento: 9 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1087416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Limoux AOC
Domaine de Baronarques

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	9 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi