



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. Naso incantevole di vaniglia e pere dolci, con sentori di ananas, pesca matura e belle note di miele floreale. L'attacco pieno è ancora una volta segnato dalla frutta gialla, con belle sfumature di ombrellifere, un magnifico equilibrio tra fluidità cremosa e delicata freschezza, con belle note di miele. L'attacco è ancora una volta caratterizzato da frutta gialla, con belle sfumature di ombrellifere, un magnifico equilibrio tra fluidità cremosa e delicata freschezza, con belle note di miele.

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: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc

Artikelnnummer: 1087418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Limoux AOC

Domaine de Baronarques

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi