



2016 Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Il grande cru della Casa Rothschild

Descrizione del vino:

Con Baronarques, i mctres di Mouton Rothschild, Opus One e Almaviva firmano il loro ultimo colpo. 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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Domaine de Baronarques

Valutazioni:

Decanter 97/100, Score 19/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

54% Merlot, 22% Cabernet Franc, 17% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec

Numero di articolo:

1087316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	54% Merlot, 22% Cabernet Franc, 17% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.