



2019 La Réserve

Cabernet - Merlot, Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Una miscela di successo dalla A alla Z.

Descrizione del vino:

La tenuta Chai du Baron, gestita da Patrice Walpen, ottiene il massimo dei voti per i suoi vini strutturati che respirano il sole del Vallese. Il blend Réserve Barrique, composto da Merlot e Cabernet Sauvignon, viene affinato per 15 mesi in botti di rovere. Questo vino conquista con la sua miriade di aromi e la sua notevole complessità.

Nota di degustazione:

Rubino scuro con una bella brillantezza. Bouquet espressivo con note di prugne e more, con sentori tostati di vaniglia e moka e un accenno di cuoio. Al palato colpisce per la magnifica densità e intensità degli aromi, si tratta di un vino estremamente vellutato e intenso, complesso e splendidamente equilibrato; finale leggermente minerale con grande persistenza.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: CH

Regione: Vallese

Produttore: Chai du Baron

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 14 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2031

Varietà d'uva: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0867619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve

Cabernet - Merlot
Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.