



## 2018 Chardonnay

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

Un vino in stile borgognone di Rothschild

**Nota di degustazione:**

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.

**Abbinamenti:**

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.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese d'origine:**

FR

**Regione:**

Linguadoca-Rossiglione

**Produttore:**

Domaine de Baronarques

**Valutazioni:**

Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 92/100

**Vinificazione:**

8 Mesi in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.0 %

**Maturità:**

fino a 2032

**Varietà d'uva:**

96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc

**Numero di articolo:**

1087418

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Limoux AOC

Domaine de Baronarques

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi