



2022 Domaine du Roncée

Chinon AOC Clos des Marronniers, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Nota di degustazione:

Rubino intenso con accenti di viola. Naso affascinante con aromi di mirtillo rosso e ciliegia, note floreali e sentori di cannella. Fine ed elegantemente fruttato al palato, questo Cabernet Franc, ancora giovane, esplode con frutta, bacche nere e leggeri tocchi di grafite. Fluida, scorre piacevolmente sul palato fino al finale di media intensità. È un Cabernet Franc della Loira di grande successo.

Abbinamenti:

È delizioso con cotolette di maiale, salumi (prosciutto di Bayonne), cassoulet, crêpes salate (con ratatouille, spinaci o speck, per esempio), polpettone o camembert. Inoltre, si sposa magnificamente con i picnic estivi, le pizze o la pasta. .

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Loira

Produttore: Baudry-Dutour

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0573622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine du Roncée

Chinon AOC Clos des Marronniers
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi