



## 2019 Baron Rouge

Valais AOC, Chai du Baron

Un assemblage valaisan qui conjugue droiture et élégance

### Description:

Patrice Walpen, l'une des stars de la scène viticole du Valais, et son domaine artisanal Chai du Baron font sensation tant auprès de la profession que de notre clientèle. Le Merlot, qui constitue la base de cet assemblage, est cultivé en terrasses sur des coteaux abrupts privilégiés dans la commune valaisanne ensoleillée de Chamoson. Il est associé à 20% de Diolinoir, un cépage très répandu dans le Valais, qui confère au vin beaucoup de couleur et de fruité.

### Note de dégustation:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un bouquet complexe qui révèle une abondance de fruits rouges, mais aussi des notes de violette, puis de un peu de poivre noir et du caramel. Attaque veloutée, laissant place à des arômes très puissants et séduisants, maintenant aussi des prunes et de la gelée de canneberges, puis une douce note épicée; dans l'ensemble la texture est très légère et la concentration magnifique, des tannins veloutés dans la finale persistante.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Chai du Baron
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Diolinoir
<b>Référence:</b>	1089519

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Baron Rouge**

Valais AOC  
Chai du Baron

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Diolinoir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.