



2019 Baron Rouge

Valais AOC, Chai du Baron

Un blend vallesano che unisce schiettezza ed eleganza

Descrizione del vino:

Patrice Walpen, una delle stelle della scena vinicola vallesana, e la sua tenuta artigianale Chai du Baron stanno facendo scalpore sia tra gli addetti ai lavori che tra i nostri clienti. Il Merlot che costituisce la base di questo blend è coltivato su terrazze su pendii ripidi e privilegiati nel soleggiato comune vallesano di Chamoson. È assemblato con il 20% di Diolinoir, un vitigno ampiamente coltivato nel Vallese, che conferisce al vino colore e fruttuosità.

Nota di degustazione:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet complesso che rivela un'abbondanza di frutti rossi, ma anche note di violetta, poi un po' di pepe nero e caramello. Attacco vellutato, che lascia spazio ad aromi molto potenti e seducenti, ora anche prugne e gelatina di mirtilli rossi, poi una gentile nota speziata; nel complesso la struttura è molto leggera e la concentrazione magnifica, tannini vellutati nel finale persistente.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Chai du Baron
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Diolinoir
Numero di articolo:	1089519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baron Rouge

Valais AOC
Chai du Baron

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Diolinoir
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.