



2018 Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Un altro grand cru Rothschild

Descrizione del vino:

Con Baronarques, i mctres di Mouton Rothschild, Opus One e Almaviva firmano il loro ultimo colpo. La baronessa Philippine de Rothschild ha rilevato questa storica tenuta risalente al XVI secolo nel 1998. Ha adattato i metodi Rothschild a questo terroir unico vicino a Carcassonne, con l'obiettivo di produrre grands crus.

Nota di degustazione:

Granato porpora impenetrabile, nero al centro. Naso caldo e goloso con note di prugne e ribes rosso, con belle sfumature di Cabernet che ricordano la mora e il ribes nero, in continua evoluzione. In bocca è potente e vellutato, con un bel gioco tra la dolcezza dell'estratto e la compattezza dei tannini, su aromi complessi di prugne e amarene. Liquirizia e cioccolato alle nocciole, tipica pienezza del sud della Francia e perfetto equilibrio fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine de Baronarques
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	47% Merlot, 25% Cabernet Franc, 21% Syrah, 5% Malbec, 2% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1087318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	47% Merlot, 25% Cabernet Franc, 21% Syrah, 5% Malbec, 2% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.