

BARON NATHANIEL 2018 75CL

Pauillac

INFORMATION

Appellation : Pauillac AOC

Cépage : Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

Alcool : 13,5°

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild suivent chaque parcelle afin de déterminer la date de vendange optimale. Ces parcelles sont vinifiées séparément de manière à conserver la diversité et la personnalité de chaque terroir. Le protocole de fermentation est adapté à chaque cuve afin d'optimiser l'extraction des tanins et l'expression des fruits. Les vins sont partiellement élevés en barriques de chêne français pendant 12 mois, avant d'être assemblés et mis en bouteilles au Centre Vinicole Mouton Cadet.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : Cart 6 bout



TERROIR

Région Viticole : en Aquitaine

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Pourpre intense aux reflets rouges profonds.

Nez : Le nez révèle de très expressifs arômes de fruits noirs mûrs (mûre, cassis) avant de s'ouvrir sur des notes de poivre noir et de café torréfié.

Bouche : L'attaque, volumineuse et intense, exprime de puissantes notes de fruits noirs rejoints, sur un milieu de bouche structuré, par de délicates touches de vanille et de noisettes torréfiées. La finale, à la fois massive et veloutée, dévoile de subtiles notes épicées

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°-17°

Accords mets et vins : Agneau, cèpes, civet de chevreuil.

Garde : Ce vin dévoilera son meilleur potentiel aromatique dans les 5 à 10 ans à venir.

