



>

6 bouteilles 75cl - Château BAUDARE - Vin Rouge - Prestige 2014

Fabricant : Château BAUDARE

Modele : -

Château BAUDARE - Vin Rouge - Prestige 2014
2014: 1 Etoile * GUIDE HACHETTE DES VINS 2017
Médaille d'Or Concours des Vins du Sud-Ouest France 2017

APPELLATION
AOC FRONTON

CEPAGES
Négrette : 50%
Cabernet Sauvignon : 50%

TERROIR

Notre vignoble se situe sur d'anciennes terrasses du Tarn, à 20 kilomètres au nord de Toulouse.

Le Domaine, entouré de vigne, se situe sur un sol argilo-graveleux recouvert d'alluvions provenant des régions du massif central.

Le climat est ici relativement ensoleillé (2100 heures par an - soit 47% du temps) et les pluies sont faibles et irrégulières (65 cm par an). Le vent dominant, le célèbre vent d' autan, nous berce en hiver comme en été. C'est un vent chaud et sec qui favorise la bonne maturation du raisin, le bon état sanitaire des vignes et la concentration des raisins en sucre (par évaporation de l'eau).

VINIFICATION

La vinification reste traditionnelle avec de longues macérations pré et post fermentaires. Tous les raisins sont égrappés avant l'encuvage.

Une donnée primordiale est le foulage des raisins, comme le pratiquaient nos anciens. La vinification reste ensuite classique, avec deux remontages par jour qui inondent le chapeau de marc flottant, à l'air, pendant la fermentation.

Les vins de presse seront immédiatement réincorporés au vin de goût afin de maintenir la structure et l'équilibre du vin.

Le vin sera filtré une seule fois avant la mise en bouteille sur un « filtre presse » afin de préserver tout son potentiel.

Un léger dépôt naturel peut ainsi se produire au fond de la bouteille au fil du temps. La couleur est d'un rouge profond, aux reflets sombres et violacés faisant apparaître des notes grenat.

DEGUSTATION

Les arômes au nez sont intenses de cassis, de mûres et de fruits noirs apportées par la Négrette mêlées à des notes finement grillées et épicées. La bouche est puissante, ronde et réglissée, les arômes complexes se composent de fruits rouges (groseille et framboise) et fruits noirs sur des notes grillées et fumées.

Les tanins sont soyeux et fondus grâce à la durée de l'élevage et la richesse du vin soutiendra des plats riches et copieux.

Température de service : 19°C.

A boire 5 ans après la récolte.

Ouvrir cinq heures avant de servir et à carafes de préférence.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera vos civets, magrets, confits et viandes rouges, côte à l'os



AOC-VIN-FRONTON.COM



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>

ou encore gibiers, dans une plus grande mesure tous les plats mijotés.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €51.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 21 août 2017