



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

CHARDONNAY 2010

SITUATION GÉOGRAPHIQUE



VIGNOBLE

PROVENANCE

SITUÉE DANS LE SUD DE LA FRANCE, AU CŒUR DU LANGUEDOC-ROUSSILLON, LA RÉGION DE LIMOUX EST CONSTITUÉE D'UNE VÉRITABLE MOSAÏQUE DE MICRO-TERROIRS, OFFRANT UNE PALETTE EXCEPTIONNELLE POUR L'ASSEMBLAGE DE VINS EXPRESSIFS ET AROMATIQUES.

TERROIR

CHARDONNAY EST ISSU DE L'ASSEMBLAGE DE DEUX TERROIRS AUX PROPRIÉTÉS EXCEPTIONNELLES. LE TERROIR HAUTE VALLÉE, DONT LE SOL EST PRINCIPALEMENT ARGIL-CALCAIRE, POSSÈDE UN CLIMAT FRAIS EN RAISON DE SON ALTITUDE ÉLEVÉE. IL AJOUTE AINSI FRAÎCHEUR ET MINÉRALITÉ AU CHARDONNAY. LE TERROIR OCÉANIQUE, CONSTITUÉ D'UNE TERRE PROFONDE À DOMINANTE DE GRÈS, SOUS UN CLIMAT HUMIDE ET TEMPÉRÉ PAR DES PÉRIODES CHAUDES, LUI APPORTE RONDEUR ET CHARNU.

MILLÉSIME 2010

2010 A DÉBUTÉ PAR UN HIVER TRÈS PLUVIEUX, PERMETTANT LA RECONSTITUTION DES RÉSERVES HYDRIQUES DANS LA PLUPART DES VIGNOBLES DE LA RÉGION. LA FRAÎCHEUR DU PRINTEMPS A QUELQUE PEU RALENTI LA FLORAISON ET LE DÉVELOPPEMENT DES VIGNES, MAIS L'ÉTÉ CHAUD ET SEC A ENSUITE FAVORISÉ LA CONCENTRATION ET LE MURISSEMENT DES BAIES, AVEC EN OUTRE DES NUITS FRAÎCHES, IDÉALES POUR L'ÉQUILIBRE DES VENDANGES. LA RÉCOLTE 2010 DANS LE PAYS D'OC EST L'UNE DES PLUS PETITES DE LA DÉCENNIE, MAIS ELLE EST DE GRANDE QUALITÉ : LE MILLÉSIME 2010 EST CELUI DE L'ÉQUILIBRE, OU ACIDITÉ ET FRAÎCHEUR S'ACCORDENT HARMONIEUSEMENT.



Formats disponibles pour
Chardonnay :
50 / 75 CL

Dans la même gamme :
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
PINOT NOIR
SYRAH
SAUVIGNON BLANC
VIOGNIER
CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

*Pêche blanche, fleurs blanches,
noisette
Fraîcheur, amplitude*

VINIFICATION

AFIN D'OBTENIR DES VINS AROMATIQUES ET EXPRESSIFS, LES CHARDONNAYS SONT RÉCOLTÉS APRÈS DÉGUSTATION DES BAIES PAR NOS ŒNOLOGUES. CHAQUE PARCELLE EST ENSUITE VINIFIÉE SÉPARÉMENT POUR RÉVÉLER TOUTE L'EXPRESSION DES TERROIRS. APRÈS ÉRAFLAGE ET FOULAGE, LES RAISINS SUBISSENT UNE MACÉRATION PELLICULAIRE AFIN D'EXTRAIRE DÉLICATEMENT TOUS LES COMPOSÉS AROMATIQUES. SUIVENT LE PRESSURAGE ET LE DÉBOURBAGE STATIQUE PAR LE FROID. LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE ENSUITE À BASSE TEMPÉRATURE (18°C) AFIN DE PRÉSERVER TOUS LES ARÔMES PRIMAIRES.

ÉLEVAGE

LES VINS SONT ÉLEVÉS 6 MOIS EN CUVE SUR LIES FINES ET RAPIDEMENT MIS EN BOUTEILLES DANS NOTRE CENTRE VINICOLE DE SAINT-LAURENT-MÉDOC AFIN DE CONSERVER TOUTE LEUR FRAÎCHEUR ET LEUR FRUITÉ.

CÉPAGE

CE VIN EST ISSU À 100% DU MÊME CÉPAGE. FRAIS ET FRUITÉ, LE CHARDONNAY PROCURE DES VINS RICHES, ÉQUILIBRÉS, AUX ARÔMES COMPLEXES ET SUBTILS.

DÉGUSTATION

ALC. 13% VOL.

ROBE : ROBE JAUNE PAILLE OCRÉE.

NEZ : INTENSE ET COMPLEXE, LE NEZ MÊLE SUBTILEMENT DES NOTES DE PÊCHE BLANCHE, DE FLEURS BLANCHES (AUBÉPINE), À DES NOTES GRILLÉES DE FRUITS SECS ET D'AMANDE.

BOUCHE : VIVE ET FRAÎCHE, LA BOUCHE OFFRE UN ÉVENTAIL D'ARÔMES DE FRUITS BLANCS, DE NOISETTE ET MÊME UNE CERTAINE MINÉRALITÉ. CE BOUQUET SE DÉVELOPPE DANS UNE BELLE AMPLITUDE ET UN GRAS DÉLICAT.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-11°C

ACCORDS METS-VINS

BEIGNETS DE POISSON, MOULES, LASAGNE À LA BOLOGNAISE, PAUPIETTES DE VEAU.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD S.A.