

BARON DE MONTE-CARLO



Côtes du Rhône

2018

Sélectionné par
Eric Bonnet

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR ERIC BONNET, VIGNERON RENOMMÉ À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

AOP Côtes du Rhône

CÉPAGES

65% Grenache, 35% Syrah

TERROIR

Les vignes se situent au Sud de l'appellation, dans un sol argilo calcaire pas loin de Châteauneuf-du-Pape. Le PH du sol est relativement élevé. La région bénéficie d'une durée d'ensoleillement des plus élevées de France. Le « Mistral » assure un bon état sanitaire des vignes.

RENDEMENT

35 à 40 hl/ha

VINIFICATION

Après éraflage et foulage, une vinification classique, exprimant au mieux les cépages et terroirs. Cuvaizon de 20 à 25 jours. Maîtrise des températures à maximum 28°C.

DÉGUSTATION

Respect des vignes, des cépages et du terroir : en résulte une belle expression de fruits rouges bien mûrs comme la cerise, combinée à des arômes de cèdre, réglisse, poivre et autres épices exotiques. Le nez chaleureux donne envie de déguster ce vin équilibré aux tanins fins et élégants.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Crumble de légumes aux douces épices, barbecue varié, plateau de charcuterie, légumes d'été.

POTENTIEL DE GARDE

A boire de préférence dans sa jeunesse, dans les 4-5 ans après l'année du millésime afin de profiter au maximum de son joli fruit.



BARON DE MONTE-CARLO



Gigondas

2018

Sélectionné par

Eric Bonnet

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR ERIC BONNET, VIGNERON RENOMMÉ À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Gigondas, CRU

CÉPAGES

82% Grenache, 10% Syrah, 8% Mourvèdre

TERROIR

Les vignes se situent sur les côtes Sud des Dentelles de Montmirail. Ce terroir est considéré comme l'un des plus complexes de la Vallée du Rhône ; sur laquelle on y trouve des sols de la période « Trias », vieux de 200 millions d'années, et en bas, un sol alluvial plus récent. Entre les deux, des variations de marnes, cônes, sables, etc. . La région bénéficie d'une durée d'ensoleillement des plus élevées de France. Le « Mistral » assure un bon état sanitaire des vignes.

RENDEMENT

30 hl/ha

VINIFICATION

Après une vendange à la main et double tri, un éraflage partiel est suivi d'une vinification classique, exprimant au mieux les cépages et les terroirs. Cuvaison de 20 à 30 jours. Maîtrise des températures à maximum 28°C.

DÉGUSTATION

Un vin fin, complexe, puissant et élégant en même temps ! Comment est-ce possible ? Le terroir et les cépages se sont exprimés en beauté. Robe rubis profonde, nez intense de fruits confiturés, d'olives noires et d'épices brunes. En bouche : soyeux et élégant, ce qui en fait un vin chaleureux ...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Gibier à plume, bécasse, rôtie au lard, viande maturée, fromages affinés.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se boire jeune sur le fruit, ou sur les arômes d'élevage jusqu'à 10 ans après l'année du millésime.



BARON DE MONTE-CARLO



Cairanne

2018

Sélectionné par
Eric Bonnet

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR ERIC BONNET, VIGNERON RENOMMÉ À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Cairanne, CRU

CÉPAGES

30% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire, sédimentaire alluvial en hauteur, sédiments d'algues en profondeur de la période miocène et pliocène. La région bénéficie d'une durée d'ensoleillement des plus élevées de France. Le «Mistral» assure un bon état sanitaire des vignes.

RENDEMENT

35 hl/ha

VINIFICATION

Cuaison de 20 à 30 jours. Maîtrise des températures à maximum 28°C. Elevage partiel en bois.

DÉGUSTATION

Belle couleur profonde. Arôme de fruits noirs comme le cassis, associé aux fraises de bois et épices. Rondeur au départ, suivi des fruits, puis poivre, sauge, épices exotiques, et tanins fondus en final. Vin complexe avec une très belle longueur en bouche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Magret de canard, agneau, gibier

POTENTIEL DE GARDE

Peut se boire jeune sur le fruit, ou sur les arômes d'élevage jusqu'à 9 ans après l'année du millésime.



BARON DE MONTE-CARLO



Châteauneuf-du-Pape

2018

Sélectionné par

Eric Bonnet

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR ERIC BONNET, VIGNERON RENOMMÉ À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape, CRU

CÉPAGES

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

TERROIR

Des galets roulés, déposés il y a des millions d'années pendant l'ère glaciaire, constitués de quartzite, une silice pure et dure souvent mélangée à de l'argile rouge. Les galets accumulent la chaleur solaire la journée et la restituent le soir; un sol alluvial où argile et sable fin sont mélangés. En résulte un vin profond et concentré, fin et élégant. La région bénéficie d'une durée d'ensoleillement des plus élevées de France. Le «Mistral» assure un bon état sanitaire des vignes. C'est le terroir par excellence pour le cépage Grenache qui domine l'assemblage.

RENDEMENT

30 hl/hac

VINIFICATION

Après une vendange à la main et double tri, l'éraflage est suivi d'une vinification classique, exprimant au mieux les cépages et terroirs. Cuvaison de 20 à 30 jours. Maîtrise des températures à maximum 28°C.

DÉGUSTATION

Une belle robe rubis aux reflets vifs dévoile un nez aux notes de cerises, de mûres et d'épices fines. Sa sensualité en bouche s'exprime par sa profondeur et souplesse aux arômes de kirsch et de cassis finissant sur des notes de poivre blanc, thym et réglisse avec des tanins soyeux. Vin complexe avec de la rondeur, puissance et belle longueur en bouche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Selle d'agneau grillée au barbecue, Pigeon à la truffe, Daube provençale, Gibier, Plateau de fromages.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se boire jeune sur le fruit, ou sur les arômes d'élevage jusqu'à 14 ans après l'année du millésime.



BARON DE MONTE-CARLO



Saint-Péray

2019

Sélectionné par

Yves Cuilleron

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR YVES CUILLERON, VIGNERON RENOMMÉ DANS LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONAL, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Saint-Péray, CRU

CÉPAGES

60% Roussanne, 40% Marsanne

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un sol d'alluvions, terroir historique de l'appellation Saint-Péray.

RENDEMENT

35hl/ha

VINIFICATION

La vendange manuelle est suivie d'une vinification avec levures naturelles sur lies en futs et foudre pour exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.

DÉGUSTATION

Un vin parfumé sur les notes d'agrumes et de pierre à fusil, à la robe dorée. Le nez est ouvert et la bouche est tendue.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Poisson, Fruits de mer.

POTENTIEL DE GARDE

Tendu sur la jeunesse, ce vin développera de la complexité avec les années.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

BARON DE MONTE-CARLO



Saint-Joseph 2019

Sélectionné par
Yves Cuilleron

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR YVES CUILLERON, VIGNERON RENOMMÉ DANS LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONAL, RÉCOMPENSÉ TOUTS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Saint-Joseph blanc, CRU

CÉPAGES

55% Marsanne, 45% Roussanne

TERROIR

Les vignes sont plantées sur des coteaux granitiques abrupts du nord de l'appellation Saint-Joseph.

RENDEMENT

38hl/ha

VINIFICATION

La vendange manuelle est suivie d'une vinification avec levures naturelles sur lies en futs et foudre pour exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.

DÉGUSTATION

Un vin parfumé sur les notes de fruits jaunes, d'amande, de miel, à la robe dorée. Le nez est plaisant et la bouche est tendre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Poisson, Viande blanche.

POTENTIEL DE GARDE

Floral et fruité sur la jeunesse, ce vin développera de la complexité avec les années.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

BARON DE MONTE-CARLO



Condrieu

2019

Sélectionné par

Yves Cuilleron

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR YVES CUILLERON, VIGNERON RENOMMÉ DANS LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONAL, RÉCOMPENSÉ TOUTS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Condrieu, CRU

CÉPAGES

100% Viognier

TERROIR

Les vignes sont plantées sur des terrasses étroites accrochées aux coteaux granitiques pentus de l'appellation Condrieu. L'exposition est Sud Sud-Est.

RENDEMENT

40hl/ha

VINIFICATION

La vendange manuelle est suivie d'une vinification avec levures naturelles sur lies en futs et foudre pour exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.

DÉGUSTATION

Un vin très parfumé sur les notes de violette et d'abricot, à la robe dorée. Le nez est charmeur et la bouche est gourmande avec une pointe d'amertume en final qui tend le vin.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Poisson, foie gras, fromage de chèvre, tarte aux abricots.

POTENTIEL DE GARDE

Intense et fruité sur la jeunesse, ce vin développera de la complexité avec les années.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

BARON DE MONTE-CARLO



Côtes de Provence

2020

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE À RAMATUELLE, SITUÉE SUR LA PRESQU'ÎLE DE LA CÔTE D'AZUR, MONDIALEMENT CONNUE.

APPELLATION

Côtes de Provence AOP

CÉPAGES

50% Grenache, 30% Tibouren, 20% Cinsault

TERROIR

Les vignes sont plantées sur la magnifique presqu'île sur la Côte d'Azur, près de Ramatuelle et St Tropez, mondialement renommées pour leurs plages, le cinéma et bien entendu leurs vins. Le sol est composé d'un sable alluvial, mélangé avec du micaschiste, apportant finesse, minéralité et fraîcheur. C'est également l'aire de production du cépage « Tibouren », cépage typiquement provençal et rare, introduit par les Romains il y a des siècles. Il n'en existe que quelques centaines d'hectares dans toute la France. A découvrir absolument!

RENDEMENT

47hl/ha

VINIFICATION

Après éraflage, le jus est extrait en trois phases : sans pression, en basse pression, puis, moyenne pression car à chaque phase différents types d'arômes sont extraits. Ensuite vient la vinification à basse température, séparément pour chaque jus. Ce procédé participe à la complexité de ce vin. Une méthode très élaborée et cruciale participe à sublimer chaque bouteille. Pour conserver les qualités du breuvage, la vinification se fait à basse température.

DÉGUSTATION

Ce Côtes de Provence est parfaitement équilibré, agréable en bouche avec ses notes florales et de fruits frais, un vin élégant d'une grande finesse avec une belle fraîcheur et minéralité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9°C

SUGGESTIONS D'ACCORD

Apéritif, tapas, salades composées, gambas flambées, poisson...

POTENTIEL DE GARDE

A boire sur sa jeunesse pour les arômes de fruits & fleurs, il se développera sur 2-3 ans.



www.barondemontecarlo.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ