

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.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ