



## Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Chenin-Frucht mit Loire-Finesse

### **Beschreibung:**

Chinon ist für Rotweine aus Cabernet Franc bekannt – umso spannender ist dieser rare weiße Chenin Blanc von der Domaine du Roncée. Er stammt von kiesel- und kalkhaltigen Böden an den Ufern der Vienne und wird von den renommierten Loire-Winzern Baudry und Dutour mit viel Feingefühl vinifiziert. Der Stil: klar, puristisch und charaktervoll – ein Loire-Weißwein mit Substanz und Charakter, der sich wunderbar als Essensbegleiter eignet, etwa zu Fisch, Geflügel oder Ziegenkäse.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gelb, animierender Duft aus exotischen Früchten, Blütenhonig, Kräutern mit Nuancen frisch gerösteter Mandeln. Schöne Mundfülle und Intensität mit der berühmten Mineralität der Weine aus Chinon. Überzeugender Wein aus der angesehenen Rebsorte Chenin Blanc. Am Gaumen Ananas und andere exotische Früchte, geröstetes Brioche, zarte Noten von Honigmelone, sehr elegant und mit feiner Länge. Salzig-mineralische Würze bis in den Abgang.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Ch.Baudry - J.-M. Dutour
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chenin Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1396424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc  
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chenin Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.