

Quarts de Chaume 2009 " domaine des Baumard"

Nez d'une grande richesse et typé, aux accents de différents miels, qui sont couronnées de bonbons au citron et de confiture de coings. d'ananas confit



Référence : 470714

Prix : 50.30 €

Descriptif :

Quarts de Chaume 2009 " domaine des Baumard"

Le domaine est situé à Rochefort sur Loire, possède 40 ha répartis sur les 2 rives de la Loire, Les premières vignes datent de 1634. Le vignoble est en lutte raisonnée depuis plus de 50 ans, les vendanges sont manuelles en caissettes peu profondes, les grappes sont transportées ensuite dans des remorques suspendues afin de préserver au mieux les qualités physiques du raisin.

notes de dégustation :

Nez d'une grande richesse et typé, aux accents de différents miels, qui sont couronnées de bonbons au citron et de confiture de coings. d'ananas confits, touche champignon, on retrouve ces saveurs dans une bouche miellée à l'onctuosité croquante. Les gardénias, l'acacia et la menthe qui observent ce sublime et peu orthodoxe défilé depuis la rétro-olfaction sont longuement impressionnés. En finale, se chamaillent avec beaucoup d'intensité et de persistance pour savoir qui est le plus charmant, du pain d'épices, des pêches blanches, un soupçon de réglisse et du caramel au beurre salé.

cépage : 100 % chenin, sur sol Schistes gréseux, quartz, rhyolites, spilites, vignes âgées de 35 ans, sur 6ha, rendement 30 à 50 hl/ha, élevage 9 mois en cuve sur lie.

accords: foie gras, canard laqué, à l'orange, escaloppe de foie gras de canard aux pommes, bleu d'Auvergne, bleu de Causse, dessert au chocolat ,

T°S: 8°C

G: 10 ans

DISTINCTION : gault et millau 19/20" Un grand liquoreux comme on rêve d'en rencontrer plus souvent."

Guide Gilbert & Gaillard : 94/100 points, "Robe d'un bel or soutenu. Nez riche et typé, aux accents

de miel, de coing sur fond minéral, touche champignon"

Le Grand Guide des Vins par Bettane & Desseauve: 17/20 " : Nez d'ananas confit, on retrouve ces

saveurs dans une bouche miellée à l'onctuosité croquante. Blanc Liquoreux – 2013 à 2024

eRobert Parker.com: 91-92 +/-100 points

[Lien vers la fiche du produit](#)