1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019



Domaine des Baumard - Quarts de Chaume

Sarl Baumard Distribution

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Quarts-de-Chaume
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Moelleux
CÉPAGE(S)	Chenin blanc
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe jaune or, très agréable, limpide. Le nez de fruits blancs évolue vers la verveine, le tilleul, la poire. L'attaque en bouche est pleine, racée. La sucrosité naturelle du chenin prend ici toute sa mesure. Finale délicate de gentiane, de pain grillé. Vin très puissant, très bien fait. Avec un poulet de Bresse rôti, un mariage d'anthologie ! On peut attendre 20 ans pour le boire ? ou alors…

Dégusté le 13/11/2018

ACCORDS METS

Roquefort
Poulet rôti
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Sarl Baumard Distribution
8 RUE DE L'ABBAYE
49190 ROCHEFORT SUR LOIRE
Tel : 0033241787003
www.baumard.fr