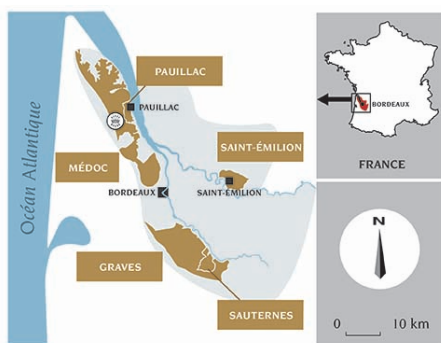


Baron Carl 2018

Saint Emilion AOC - 13.5°
75 cl - Carton 6 bouteilles

*Les Cuvées
Barons et Baronnes*



Argumentaires

- Une gamme réservée au CP bénéficiant de l'expertise des vins de châteaux de BPHR
- 5 appellations prestigieuses : Pauillac, Sauternes, Graves blanc, Médoc et Saint-Emilion
- Hommage aux ancêtres de la famille Rothschild
- Vins issus des plus belles parcelles des prestigieuses AOC du bordelais

PRESENTATION PRODUIT

L'hiver 2018 a été globalement doux et sec, jusqu'au mois de mars marquant le retour de la pluie. Le printemps a été particulièrement humide entraînant un retard de la vigne. Les mois de mai et juin, plus chauds que la moyenne ont permis d'accélérer le développement de la vigne.

L'été 2018, chaud et sec, a permis à la vigne de poursuivre son développement avec des raisins riches et concentrés en arômes. De plus, les œnologues de Baron Philippe de Rothschild, de par leur présence et leur savoir-faire, ont permis de révéler le meilleur du millésime 2018.

TERROIR

Le terroir se décompose en deux zones distinctes : « les côtes » au sol argilo-calcaire donnant des merlots ronds et fruités et la zone dite de « sable », au sol fait de graves siliceuses et sablonneuses permettant aux cabernets d'atteindre une maturité optimale.

DEGUSTATION

ROBE: Pourpre intense aux reflets violette.

NEZ: Le nez, très expressif, révèle d'intenses arômes de fruits noirs mûrs rejoins au second nez par de délicates touches de café torréfié et d'épices douces.

BOUCHE: L'attaque, très volumineuse, exprime de puissants arômes de fruits noirs confiturés rejoins, sur un milieu de bouche ample et concentré, par de belles notes épicées. La finale présente des tanins très veloutés, typiques de l'appellation.

CEPAGE

Merlot : 92%
Fruité et rondeur
Cabernet Franc : 6%
Finesse et élégance
Cabernet Sauvignon : 2%
Puissance et structure

VINIFICATION

Les techniques de vinification sont également adaptées en fonction des observations du terrain pour un résultat optimum : macération pré-fermentaire à froid pour privilégier l'expression du fruit et phase de macération post-fermentaire maîtrisée permettant la diffusion de tanins élégants. La typicité de l'appellation Saint-Emilion est intensifiée grâce au savoir-faire technique de Baron Philippe de Rothschild pour donner un vin rond, fruité et souple.

ELEVAGE

Saint-Emilion Baron Carl est assemblé dans notre centre vinicole Mouton Cadet, puis mis partiellement en barrique de chêne. L'élevage dure environ 6 mois. Collé et mis en bouteilles, il bénéficie d'une longue période de vieillissement en cave.

Degré d'alcool : 13.50°

Temps de garde : Ce vin dévoilera son meilleur potentiel aromatique dans les 5 à 10 ans à venir.

Accord Mets et Vin : Côte de veau aux champignons, émincé de bœuf ou épaule d'agneau.

Température de service : 15-17°C



CODE ARTICLE RFD : 0320412

Unité de vente consommateur (U.V.C) :		Unité de livraison (U.L) :	
Gencod	3262151899750	Gencod	3262151899071
Longueur (Millimètre)	82.2	Longueur (mm)	257
Largeur (Millimètre)	82.2	Largeur (mm)	174
Hauteur (Millimètre)	299	Hauteur (mm)	309
Poids (Kilogramme)	1.39	Poids Brut (kg)	8.6
		Nombre d'UC par UE	6
		Conditionnement BOUT	Cart.6 bouteilles
PALETTISATION :			
Catégorie	Palette EURO bois 80x120		
Nombre d'U.L. / couche	19	Poids	842
Nombre de couches / Palette	5	Hauteur (mm)	1695
Nombre d'U.L. / Palette	95	Gencod	03068683204129
Nombre d'U.V.C / Palette	570		
CODIFICATION R.F.D : 0320412			

ALLERGENES ET INFORMATIONS CONSOMMATEUR			
Céréales contenant du gluten		Céleri et produits dérivés	Non
Blé	Non	Moutarde et produits dérivés	Non
Seigle	Non	Graines de sésame et produits dérivés	Non
Orge	Non	Anhydrides sulfureux et sulphites avec un taux supérieur à 10mg/kg ou 10mg/L (en SO2)	Oui
Avoine	Non	Lupin et produits dérivés du lupin	Non
Epeautre	Non	Mollusques et produits dérivés	Non
Kamut	Non	Arachides et produits dérivés	Non
Hybrides	Non	OGM	Non
Dérivés de céréales	Non		
		Valeur nutritionnelle	
Oeufs et produits dérivés	Non	Valeur calorique (kcal/100mL)	75.00
Crustacés et produits dérivés	Non	Valeur calorique (kJ/100mL)	314.00
Poissons et produits dérivés	Non		
Soja et produits dérivés	Non		
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	Non	Nom et adresse fabricant	
Noix			
Amandes	Non		
Noix	Non		
Autres noix (cajou, pécan , macadamia ...)	Non		