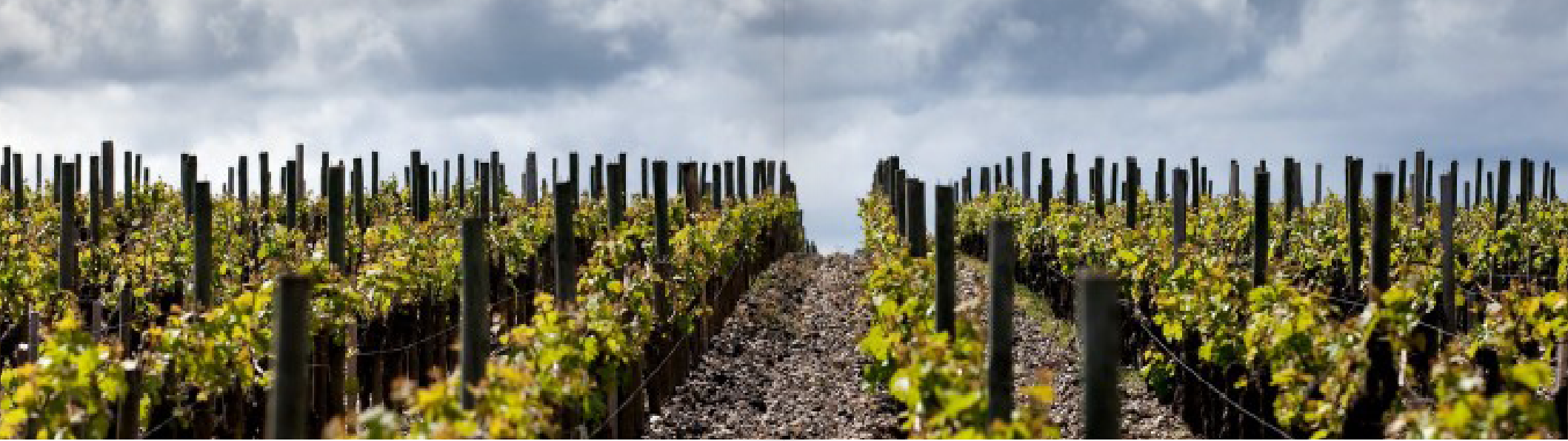




BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD



Presentación Bodega



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

La Bodega

De la familia productora del ilustre Château Mouton Rothschild, Baron Philippe de Rothschild elabora vinos varietales del sur de Francia, en una extraordinaria diversidad de terruños combinados con la experiencia enológica de generaciones de Baron Philippe de Rothschild. En el sur de Francia, en el corazón de Languedoc-Rosellón, la región alrededor de Limoux comprende un mosaico de microterruños, que ofrece oportunidades excepcionales para producir vinos expresivos y aromáticos.

Pays d'Oc

Alrededor de la ciudad de Limoux, las vides de los vinos "Les Cépages" encuentran las mejores condiciones de terruño y clima para desarrollar perfectamente sus aromas varietales. Los suelos fuertemente caracterizados por la cal, la arena y la arcilla, las temperaturas cálidas durante el día y la brisa marina simultáneamente refrescante del mar Mediterráneo, contribuyen a que el vino resultante convenga con un cuerpo potente, una fruta rica e intensa y elegancia.

Desde 1995, la familia del Barón Philippe de Rothschild produce vinos varietales. La baronesa Philippine de Rothschild encontró las condiciones ideales para este nuevo proyecto en los viñedos de Languedoc-Rosellón, cerca de la costa mediterránea y no lejos de los Pirineos orientales.

Así nació la línea "Les Cépages" (variedad de uva en francés). Vinos típicos de la respectiva variedad de uva, modernos, sin complicaciones, con carácter propio, que debían ofrecer a los jóvenes y a los principiantes del vino, en particular, un fácil acceso al mundo de los vinos de Rothschild, y que a la Baronesa también le gustaba disfrutar.





CHARDONNAY

VIN DE PAYS D'OC, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: Las uvas de las diferentes parcelas de viñedo se vinifican por separado. Se despalillan y se prensan suavemente. A continuación, se realiza una maceración con las pieles. La fermentación alcohólica a bajas temperaturas controladas de 18°C garantiza la conservación de los aromas primarios típicos.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Un amarillo dorado.

De un ataque pleno y frutado. Los sabores de flores de acacia emergen en el paladar medio junto con notas minerales que acompañan al vino en un final delicado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con platillos de mariscos o pescados.
Ideal para el aperitivo.



PINOT NOIR

VIN DE PAYS D'OC, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Vinificación: Los vinos de cada parcela se vinifican por separado antes del ensamblaje final. Las uvas se maceran antes de la fermentación para extraer los sabores de frutas frescas.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí. Predominan los aromas afrutados de fresas silvestres, frambuesas y cerezas, que se complementan con matices de vainilla y aromas tostados cuando el vino ha tenido un poco más de contacto con el oxígeno antes de beberlo. En el paladar, esta riqueza frutal se mantiene, con un sabor intenso a frutas rojas. Los taninos suaves y delicados, típicos de esta variedad de uva en su mejor expresión, subrayan la sensación de armonía en el paladar. El final, amplio y redondo, está marcado de nuevo por las notas de vainilla.

Maridaje: Ideal con carpaccio de ternera, una carbonada flamande tradicional, un guiso con carne como el goulash, o un delicioso guiso con cordero.





CABERNET SAUVIGNON

VIN DE PAYS D'OC, FRANCIA.

— * —

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: Los vinos de cada parcela se vinifican por separado antes del ensamblaje final. Las uvas se maceran antes de la fermentación para extraer los sabores de frutas frescas.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 15° C

Notas del Sommelier: Un violeta intenso y brillante.

En nariz se abren aromas expresivos de frutas rojas y negras maduras, seguidas de suaves notas especiadas que aportan un toque de frescura. Ligeros toques de cuero, llevados por taninos sedosos, una estructura notable y poderosa. El final afrutado, fresco y largo.

Maridaje: Delicioso acompañante de carnes asadas a la parrilla o cortas refinadas con especias mediterráneas, pero también de platos de pasta gratinados.



MERLOT

VIN DE PAYS D'OC, FRANCIA.

— * —

Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: Los vinos de cada parcela se vinifican por separado antes del ensamblaje final. Las uvas se maceran antes de la fermentación para extraer los sabores de frutas frescas.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Un rojo rubí brillante.

En nariz expresa aromas de frutas negras y especias, con un toque de violeta. El ataque suave conduce a un cuerpo afrutado respaldado por taninos sedosos. El paso por boca lleno y armonioso revela sabores de moras y violetas.

Maridaje: Delicioso acompañante de platos de cerdo, filete de ternera, guiso de carne, pero también de forma bastante clásica con sabrosos quesos jóvenes y de media maduración.






EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso