



## Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

"Rouge rubis saturé, reflets grenat. Un bouquet dans lequel on aimerait s'immerger : notes fantastiques de cerises et de framboises, d'amandes grillées avec un soupçon de livèche, enfin de la vanille sucrée et du bois précieux. Très belle attaque, laissant place à des arômes fruités explosifs, soutenus par une belle fraîcheur, en plus des arômes de fruits rouges également de la cannelle et du caramel, les tannins montrent encore une certaine adhérence, très intense et de texture fine ; finale persistante et minérale.

"

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Cave et Domaine du Petit Château

**Elevage:** 20 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 13.2%

**A boire:** jusqu'en 2036

**Cépage(s):** 42% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 25% Diolinoir

**Artikelnummer:** 1025222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Initial

Vully AOC  
Cave et Domaine du Petit Château

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	42% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 25% Diolinoir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2036
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.2%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.