



## Ardévine Michel Henri

Valais AOC, Cave Ardévaz

Vin culte de la Cave Ardévaz

### Description:

L'Ardévine est un assemblage des cépages Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge et Syrah. Ces dernières années, il est devenu un vin culte en Valais. Il est élevé dans de petits fûts de chêne de 225 litres (barriques).

### Profil aromatique:

Il présente un parfum épicé, avec des notes de bois frais et un soupçon de menthe. Tannins serrés, attaque dense, on retrouve en finale les épices du nez. Ce vin corsé aux arômes automnaux a un beau potentiel de garde et accompagne bien les plats de viande puissants.

### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Cave Ardévaz

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** Andere Rebsorten

**N° article:** 1286023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Ardévine Michel Henri**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Andere Rebsorten
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.