



Ardévine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Vin culte de la Cave Ardévaz

Beschreibung:

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).

Degustationsnotiz:

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).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cave Ardévaz

Artikelnummer: 1286023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ardévine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.