



## Le Bien-Vivant

Valais AOC, Domaine des Muses

### **Beschreibung:**

### **Degustationsnotiz:**

Cet assemblage du terroir de Saillon, issu du lieu-dit "Les Bains", comprend un mélange unique de cépages nobles suisses ; il associe parfaitement le Diolinoir, l'Humagne Rouge et la Syrah.; Il se caractérise par une robe violette soutenue ; et un parfum de fruits noirs et d'épices ; ; En bouche, il présente une attaque veloutée avec un corps puissant et fruité. Une finale longue et structurée avec des tanins mûrs ; promettent à ce vin un brillant avenir.

### **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:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Domaine des Muses

**Vol. alcool:** 14.3%

**Artikelnummer:** 1339822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Le Bien-Vivant**

Valais AOC  
Domaine des Muses

**Herkunft:** Suisse  
**Vol. alcool:** 14.3%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.