



Mazarine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Description:

Profile aromatique:

La mazarine est ronde, harmonieuse et corsée. Le pinot noir lui apporte sa race, son corps et son bouquet ; le gamay sa robustesse et son fruité. Son harmonie et son équilibre en font l'un des vins rouges les plus appréciés de la maison Boven.

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 Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): Pinot Noir, Gamay, Galotta

N° article: 1286524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mazarine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft: Suisse
Cépage(s): Pinot Noir, Gamay, Galotta
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.