



La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Un chef-d'oeuvre d'Émilienne Hutin, vigneronne de renom à Genève

Description:

Ce gamay dense est issu de vignes de plus de 45 ans de la parcelle « En Brive ». Un véritable vin de pointe et l'un des meilleurs représentants du gamay genevois.

Profil aromatique:

Rouge rubis intense, nuances violettes. Nez très élégant de baies noires sauvages, myrtilles et mûres, avec des touches de thym et de chocolat noir. La bouche très veloutée et d'une texture délicate s'ouvre sur des fraises des bois et un peu de cassis, des arômes très marqués de gamay avec beaucoup de charme et des tannins veloutés; finale tendre et persistante.

Va bien avec:

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: Domaine Les Hutins

Fabrication: en Cuve inox

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

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: 100% Gamay

N° article: 0915124

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 18/20
Raisins: 100% Gamay
Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication: en Cuve inox
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.