



## Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pure élégance jusqu'à la dernière gorgée

### **Beschreibung:**

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Gamaret et de Cornalin. Ce vin rouge très apprécié de la Staatskellerei Zürich est charnu et fruité. Non seulement il accompagne à merveille et avec authenticité la cuisine suisse, mais il se déguste aussi formidablement bien seul.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis brillant de moyenne intensité. Nez ouvert, rappelant la cerise et la framboise, où viennent se greffer de fines notes épicées de cannelle, de tarte à la crème brûlée et de poivre blanc. La bouche onctueuse dévoile peu à peu sa puissance sur des arômes de prunes bien mûres et de groseilles rouges, ainsi que de délicates touches de violette. C'est un vin velouté et expressif avec une finale fruitée très harmonieuse.

### **Accompagne idéalement:**

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	0700117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.