

## **ÉO Noir**

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

La qualité suisse avec une pointe de modernité

#### Beschreibung:

C'est avec brio que la Staatskellerei Zürich conjugue le cépage suisse Gamaret et le Merlot. Les puissants arômes fruités du Gamaret sont joliment contrebalancés par le velouté du Merlot. L'ÉO est élevé en foudres de chêne dans la cave voûtée historique de Rheinau. Un lieu qui aurait déjà inspiré le fameux poète suisse Gottfried Keller. Une qualité aussi excellente qu'intransigeante, pour les instants les plus précieux.

#### Degustationsnotiz:

Robe rouge rubis brillant. Bouquet complexe et très vineux aux notes de petites fraises, de gelée de groseille et de cynorrhodon, puis de caramel et de vanille, sur un soupçon de menthe. L'attaque doucement fluide fait place à une texture veloutée, abondance de fruits rouges, nuances fumées et de moka, très ferme et aux multiples facettes; les tannins parfaitement intégrés lui apportent de la tenue; de discrètes épices accompagnent la longue finale avec du potentiel.

#### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délécieux également avec des fromages bien faits.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Staatskellerei Zürich
Elevage: 14 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2030

Cépage(s): 56% Merlot, 44% Gamaret

Artikelnummer: 0707021

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **ÉO Noir**

Vin de Pays Suisse Staatskellerei Zürich

Herkunft: Suisse

**Notation:** Score 18.5/20

**Cépage(s):** 56% Merlot, 44% Gamaret

A boire: jusqu'en 2030
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.