



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. Délicieux également avec des fromages bien faits.

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