



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. Une qualité aussi excellente qu'intransigeante, pour les instants les plus précieux.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis dense, accents grenat. Le nez fruité développe peu à peu des notes de baies rouges et de prunes, ainsi que des nuances toastées de moka et de chocolat crémant et une pointe de nougat. L'attaque tendre fait place à un palais généreux et très expressif, avec une texture équilibrée et une explosivité surprenante, gelée de framboises et fraises, noisettes grillées et caramel, puis enfin une pointe de genièvre; son agréable fraîcheur apporte à cet Éo Noir beaucoup d'expressivité et de profondeur; tannins veloutés dans la finale persistante.

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:

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 53% Gamaret, 47% Merlot

Artikelnummer: 0707022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	53% Gamaret, 47% Merlot
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.