



La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC, Domaine La Colombe

Un magnifique vin rouge de La Côte vaudoise

Beschreibung:

Une cuvée qui, au gré des conditions climatiques et de l'inspiration, apporte des accents créatifs entre structure, volume et palette aromatique.

Degustationsnotiz:

Rubis saturé, nuances violettes. Superbes notes de baies, de gelée de sureau et de mûres, sur un souffle de daim et de clou de girofle, ainsi que des touches de croûte de pain. La bouche merveilleusement fruitée révèle maintenant également des arômes de cerises noires, de nougat et de chocolat au crémant, qui se marient aux tannins mûrs; très puissant, finale persistante et veloutée.

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.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Côte

Produzent: Domaine La Colombe

Elevage: 18 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.7%

Cépage(s): 50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah

Artikelnummer: 0847022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC
Domaine La Colombe

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.