



Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Un grand potentiel de garde

Beschreibung:

L'histoire du domaine viticole commence dès la fin du 19ème siècle. Le Domaine les Hutins compte au total 9 hectares de vignes, sur lesquelles sont cultivés pas moins de 20 cépages différents. Les raisins pour le Bertholier rouge sont cultivés sur des sols lourds et argileux à Dardagny et enrichissent les caractéristiques du vin grâce à son terroir.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre très concentré jusque sur le disque. On aimerait s'immerger dans le bouquet aux notes de baies noires et bleues, de pain d'épices et chocolat crémant sur un soupçon de violette et de réglisse. L'attaque douce fait place à un fruit explosif, révélant maintenant également des arômes de sureau noir, ainsi qu'un souffle d'amande amère, de moka et de vanille; les tannins sont présents, mais très bien intégrés; belle matière dans la longue finale promettant un beau potentiel.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Les Hutins

Elevage: 12 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0915222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.