



## Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC, Cave Fin Bec, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Vin rouge bio très aromatique de belle structure

**Beschreibung:**

Entourée de vignes, la Cave Fin Bec se trouve au cœur du Valais. Les raisins utilisés pour le Merlot Fin Bec BIO proviennent de la zone alluviale de Sion.

**Degustationsnotiz:**

**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:** Cave Fin Bec

**Elevage:** en Cuve inox

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

**Vol. alcool:** 14.5%

**Cépage(s):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 1024318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC  
Cave Fin Bec

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Suisse                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Expovina Gold/                                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Merlot                                                |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: CH-BIO-006                         |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |