



Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Blend bordelais du Vully

Beschreibung:

La Cave et Domaine du Petit Château se trouve au cœur du village de Môtier-Vully. La famille Simonet y cultive la vigne depuis plus de 200 ans. L'élevage des 3 cépages se fait en fûts et une partie du merlot en amphores.

Degustationsnotiz:

Robe rubis intense, reflets violets. Beaucoup de cerises, d'arômes poivrés et de pétales de rose dans le nez expressif et multicouche, enfin aussi du moka et de la menthe anglaise. Attaque douce, laissant place à des arômes très complexes, maintenant aussi des framboises et des canneberges dominées par une belle note de fraîcheur et de beaux arômes toastés, toujours plus intense en bouche, texture légère; les arômes sont extrêmement intenses, élégants, finale aromatique persistante.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Cave et Domaine du Petit Château

Elevage: 18 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Gamaret

Artikelnummer: 1025122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Gamaret
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 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.