



Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un vin puissant qui se conserve bien

Beschreibung:

Les coteaux de Martigny et de Bovernier sont constitués de sols jeunes influencés par la roche sur laquelle ils se sont formés. La grande diversité de la région permet aux vigneron et aux  nologues de choisir le terroir le plus adapté à chaque cépage. De cette façon, des vins typiques de haute qualité peuvent être produits.

Degustationsnotiz:

Nez : odeur de lierre typique du merlot. En plus, des notes d'épices, de café, de moka, de raisins mûrs. En bouche, un beau fruit mûr, beaucoup de charme et de souplesse. Des tanins fermes, denses, souples et soyeux. Un vin avec une finale longue et puissante et un grand potentiel.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Chamb r  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:	Domaine Gérald Besse
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	1177620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.