



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 : note de lierre typique du merlot, sur des nuances d'épices, de café, de moka et de raisins mûrs. En bouche, beau fruit mûr, beaucoup de charme et de souplesse. Tannins fermes, denses, souples et soyeux. Un vin d'un grand potentiel, avec une finale longue et puissante.

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:

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: Domaine Gérald Besse

Elevage: 23 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 1177621

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 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	23 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.