



## 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 pices, 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:**

Chamb r  entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, g  ter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Domaine Gérald Besse

**Vol. alcool:** 14.0%

**Artikelnummer:** 1177622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.