

Merlot

Napa Valley, Merryvale Vineyards

Inoubliable Merlot de la Napa Valley

Beschreibung:

Dans la Napa Valley, la famille Schlatter allie la rigueur suisse à l'innovation californienne en matière de viticulture. Les sols volcaniques très riches en nutriments sont particulièrement favorables au Merlot. La famille en tire un vin aux arômes mûrs et intenses de cerise, parfaitement équilibré et à l'opulence typique de ce cépage. Le Merlot du domaine Merryvale est un vin de caractère qui reflète remarquablement le savoir-faire traditionnel de l'un des plus anciens domaines de la Napa Valley.

Degustationsnotiz:

Rubis grenat profond. De magnifiques touches de violette agrémentent le joli bouquet de bigarreaux et de chocolat au lait, sur des notes de tabac du Brésil, de pulpe de framboise et de bois précieux. Sublime bouche satinée, avec des tannins mûrs et soutenus, légèrement granuleux, corps bien charpenté. Finale aux délicats arômes de baies noires et bleues et de cardamome, avec une minéralité ferme en arrière-bouche.

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: États-Unis Sous-région: Ncoas

Produzent: Merryvale Vineyards **Elevage:** 14 Mois en Barrique **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 14.1%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 76% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1188922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot

Napa Valley Merryvale Vineyards

Herkunft: États-Unis **Notation:** Score 19/20

Cépage(s): 76% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon

A boire: jusqu'en 2037
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.1%

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.