



Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubis foncé, reflets violets. Nez d'une très grande harmonie, dominé par les baies noires, cerises et myrtilles, sur de délicates notes de violette et un peu de graphite. Bouche ample et fondante, également marquée par les petits fruits noirs, sureau et un peu de réglisse, tannins mûrs en soutien; longue finale puissante et persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Cave Ardévaz
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	1285823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.