



## 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

## **Einstekkkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Merlot**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

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