



Ardévine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Vin culte de la Cave Ardévaz

Beschreibung:

L'Ardévine est un assemblage des cépages Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge et Syrah. Ces dernières années, il est devenu un vin culte en Valais. Il est élevé dans de petits fûts de chêne de 225 litres (barriques).

Degustationsnotiz:

L'Ardévine est un assemblage des cépages Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge et Syrah. Ces dernières années, il est devenu un vin culte en Valais. Il est élevé dans de petits fûts de chêne de 225 litres (barriques) et présente un parfum épice, avec des notes de bois frais et un soupçon de menthe. Tannins serrés, attaque dense, on retrouve en finale les épices du nez. Ce vin corsé aux arômes automnaux a un beau potentiel de garde et accompagne bien les plats de viande puissants.

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 Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): Gamaret, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah

Artikelnummer: 1286022

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ardévine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft: Suisse
Notation: Score 17.5/20
Cépage(s): Gamaret, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah
A boire: jusqu'en 2032
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.