



Associé

Merlot Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Un compagnon de repas incontournable

Beschreibung:

Die Familie Simonet baut bereits seit über 200 Jahren Weinreben an. Inzwischen sind die 12 Hektar Rebfläche vollumfänglich biodynamisch angelegt. Diese Philosophie respektiert die Natur und ihre Rhythmen und ermöglicht es, feine, ausgewogene, aber reine und rassige Weine zu erzeugen.

Degustationsnotiz:

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:	Suisse
Produzent:	Cave et Domaine du Petit Château
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	1309620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Associé

Merlot Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.