



2015 Elixir2 Cuvée Grande Réserve

Valais AOC, Domaines des Chevaliers

Cette potion magique a somméillé plus de 20 mois en barriques

Description:

Un élixir puissance 2: les cépages valaisans, Syrah et Cornalin, conjugués au Merlot d'envergure internationale. Cette potion magique a somméillé plus de 20 mois en barriques.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond aux reflets violets. Un soupçon de nougat agrémenté le puissant bouquet de baies noires rappelant les mûres et le sureau, mais aussi la violette et le chocolat crémant. L'attaque élégante fait place à des arômes puissants et intenses, soutenus par une belle fraîcheur et de délicates notes de sous-bois ; tannins d'une grande finesse, belle finale équilibrée et persistante.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaines des Chevaliers SA
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Cornalin
Référence:	0914815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Elixir2 Cuvée Grande Réserve

Valais AOC

Domaines des Chevaliers

Origine:	Suisse
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Cornalin
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.