



2016 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Le vin rouge suisse revisité

Description:

C'est à juste titre que la Staatskellerei Zürich est fière de sa puissante cuvée ÉO. Un vin rouge opulent qui doit son caractère et son fruité au cépage suisse Gamaret. L'apport de Merlot lui confère une texture douce et veloutée.

Note de dégustation:

Pourpre éclatant. Bouquet très vineux et complexe aux parfums de framboise, de gelée de groseille et de cynorrhodon, viennent ensuite des notes de caramel et de vanille, puis enfin un soupçon de menthol. L'attaque souple et fluide fait place à une texture veloutée et une explosion de petits fruits rouges, avec des arrière notes de chocolat au lait et de cacao ; les tannins parfaitement intégrés donne une bonne tenue à ce vin rouge très serré et complexe ; une délicate note épicée accompagne la finale persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Conseils de service:

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
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	70% Gamaret, 30% Merlot
Référence:	0707016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Cépage(s):	70% Gamaret, 30% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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.