



2016 Graves Rouge Merlot

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

Note de dégustation:

Robe pourpre aux accents violets. Le nez pur et puissant rappelle les myrtilles, le cassis et les prunes, sur des notes de sous-bois et de chocolat crémant. La bouche révèle des arômes dans lesquels on pourrait plonger, avec des notes fruitées rappelant le bouquet, agrémentées d'épices, d'un souffle de réglisse et de magnifiques nuances toastées de pain bis et de caramel, la toute fin laisse apparaître une légère minéralité ; les tannins sont veloutés et la finale dévoile un beau potentiel de garde ; grandiose.

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
Région:	Valais
Producteur:	Joris
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0892216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Graves Rouge Merlot

Chamoson Valais AOC

Didier Joris

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
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.