



2016 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R.Paccot

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Domaine La Colombe
Notation(s):	
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir
Référence:	0847016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Domaine La Colombe R.Paccot

Origine: Suisse

Notation(s):

Traubensorte(en): 50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10%
Garanoir

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité
après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0 %

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