



2017 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pure élégance jusqu'à la dernière gorgée

Description:

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Gamaret et de Cornalin. Ce vin rouge très apprécié de la Staatskellerei Zürich est charnu et fruité. Non seulement il accompagne à merveille et avec authenticité la cuisine suisse, mais il se déguste aussi formidablement bien seul.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant de moyenne intensité. Nez ouvert, rappelant la cerise et la framboise, où viennent se greffer de fines notes épicées de cannelle, de tarte à la crème brûlée et de poivre blanc. La bouche onctueuse dévoile peu à peu sa puissance sur des arômes de prunes bien mûres et de groseilles rouges, ainsi que de délicates touches de violette. C'est un vin velouté et expressif avec une finale fruitée très harmonieuse.

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
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin
Référence:	0700117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 10 Mois en Foudre
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.