



2017 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

La qualité suisse avec une pointe de modernité

Description:

Cet assemblage puissant et opulent de la Staatskellerei Zürich conjugue avec beaucoup de raffinement le cépage suisse Gamaret et le Merlot, d'envergure internationale. Il se caractérise par des arômes fruités joliment contrebalancés par le velouté du Merlot et bénéficie d'un élevage en barriques dans la cave voûtée historique de la Staatskellerei Zürich à Rheinau. Une qualité intransigeante pour les instants précieux.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense. Nez expressif, dominé par des notes de prunes rouges, de framboises et de fleurs, avec une pointe de thym sauvage et de nougat. Attaque douce, dévoilant une bouche onctueuse avec des arômes riches en fruits et de belles saveurs, soutenue par une belle fraîcheur, pour finir sur des notes de noix ; les tanins sont mûrs et parfaitement intégrés, des arômes torréfiés accompagnent 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:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	50% Gamaret, 50% Merlot
Référence:	0707017

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):	50% Gamaret, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.