



## 2018 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 Cornalin et de Gamaret. 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. Nez légèrement fruité, révélant des notes de cerises rouges et d'airelles, suivies de touches épicées et d'accents de bois précieux. En bouche, il est très engageant, souple, avec des notes envoûtantes de baies rouges, également du caramel et quelques notes poivrées, très intense ; une agréable douceur fruitée accompagne la finale expressive et élégante.

### 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.

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse                                    |
| <b>Producteur:</b>     | Staatskellerei Zürich                     |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20                               |
| <b>Elevage:</b>        | 7 Mois en Foudre                          |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                            |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                                    |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2025                             |
| <b>Cépage(s):</b>      | 49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin |
| <b>Référence:</b>      | 0700118                                   |

## 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  
**Cépage(s):** 49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 7 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.