



## 2014 Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

**Note de dégustation:**

"Rouge rubis saturé, reflets grenat. Un bouquet dans lequel on aimerait s'immerger : notes fantastiques de cerises et de framboises, d'amandes grillées avec un soupçon de livèche, enfin de la vanille sucrée et du bois précieux. Très belle attaque, laissant place à des arômes fruités explosifs, soutenus par une belle fraîcheur, en plus des arômes de fruits rouges également de la cannelle et du caramel, les tannins montrent encore une certaine adhérence, très intense et de texture fine ; finale persistante et minérale. "

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Fribourg
<b>Producteur:</b>	Cave et Domaine du Petit Château SA
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	43% Diolinoir, 25% Merlot, 20% Syrah, 12% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1025214

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Initial

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 43% Diolinoir, 25% Merlot, 20% Syrah, 12% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 36 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.