



2018 Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC, Cave Fin Bec

Vin rouge bio très aromatique de belle structure

Description:

Entourée de vignes, la Cave Fin Bec se trouve au cœur du Valais. Les raisins utilisés pour le Merlot Fin Bec BIO proviennent de la zone alluviale de Sion.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur: Cave Fin Bec Mathier

Notation(s):

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 14.5 %

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

Cépage(s): 100% Merlot

Référence: 1024318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC
Cave Fin Bec

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.