



2017 Merlot Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Un Merlot élevé en barrique, produit par la famille Kuonen

Description:

Le merlot a fait son entrée en Valais depuis longtemps. Dans son lieu de prédilection, la région viticole "Les Bernunes", le merlot mûrit pour devenir un excellent vin. L'élevage en fûts de bois confère à ce vin une incroyable complexité et une excellente structure tannique.

Note de dégustation:

Rubis impénétrable jusque sur le disque. Des prunes rouges et des pruneaux au nez expressif, puis du nougat sucré et des notes de caramel, pour finir quelques herbes sauvages. Attaque en douceur, suivie d'un arôme de merlot fruité très engageant, qui se répand rapidement en bouche ; le fruit est soutenu par de beaux arômes toastés et un peu de réglisse ; reste concentré, avec une bonne trame tannique; finale juteuse et persistante.

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
Région:	Valais
Producteur:	Gregor Kuonen
Notation(s):	Expovina Gold, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.9 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0892517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Grandmaître

Valais AOC

Gregor Kuonen

Caveau de Salquenen

Origine:	Suisse
Notation(s):	Expovina Gold, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.9 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.