



2019 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, légèrement translucide. Nez de fruits rouges qui dégage des arômes de fraises, de cerises et des notes épicées, un peu de pain d'épices et d'anis étoilé, également du nougat et du moka. Bouche ronde avec beaucoup de fondant qui dévoile des arômes fruités, maintenant aussi la groseille et du poivre noir, très explosif, complété par une belle douceur de fruit; finale harmonieuse.

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
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	7 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 38% Gamaret, 12% Cornalin
Référence:	0700119

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): 50% Pinot Noir, 38% Gamaret, 12% Cornalin
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 7 Mois en Foudre
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.