2018 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Une superbe mariage de la Staatskellerei

Description:
C’est avec brio que la Staatskellerei Zürich conjugue le cépage suisse Gamaret et le Merlot. Les puissants arômes fruités du Gamaret sont joliment contrebalancés par le velouté du Merlot. L’ÉO est élevé en fûts de chêne dans la cave voûtée historique de Rheinau. Une qualité aussi excellente qu’intransigeante, pour les instants les plus précieux.
Note de dégustation:
Rouge rubis dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez prometteur qui libère autant des arômes de fruits rouges que de prunes ainsi que des senteurs florales. Puis on retrouve des arômes toastés, moka et chocolat crémant. Attaque en douceur, laissant place à une bouche volumineuse et très expressive de texture équilibrée, de la gelée de framboise et des fraises, ainsi que des noisettes grillées et du caramel ; l'agréable fraîcheur donne à l'Eo Noir beaucoup d'expression et de profondeur ; des tannins doux dans la finale veloutée.
Accompagne idéale:
Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délécieux également avec des fromages bien faits.
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.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	50% Gamaret, 50% Merlot
Référence:	0707018

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Gamaret, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch