2019 Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Note de dégustation:
Robe rubis intense, reflets violets. Beaucoup de cerises, d'arômes poivrées et de pétales de rose dans le nez expressif et multicouche, enfin aussi du moka et de la menthe anglaise. Attaque douce, laissant place à des arômes très complexes, maintenant aussi des framboises et des canneberges dominées par une belle note de fraîcheur et de beaux arômes toastés, toujours plus intense en bouche, texture légère; les arômes sont extrêmement intenses, élégants, finale aromatique persistante.

Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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
Région:	Fribourg
Producteur:	Cave et Domaine du Petit Château SA
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.7 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Référence:	1025119

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7 %
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