



2019 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un 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:

Rubis dense avec un centre presque noir. Un bouquet qui révèle des arômes variés; baies rouges, mûres, moka et quelques notes fumées, également un soupçon de noix. Beaucoup de fondant dans l'attaque veloutée, laissant place à des myrtilles, des cerises et du chocolat crémant, très puissant et doté de tannins mûrs, par la suite une belle note de fraîcheur vient parfaitement soutenir les arômes; dans l'ensemble très équilibré et explosif, finale persistante.

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. Délicieux 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:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	50% Merlot, 50% Gamaret
Référence:	0707019

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% Merlot, 50% Gamaret
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.