



2020 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Une valeur sûre dans le meilleur sens du terme

Description:

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Gamaret et de Cornalin. 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:

Rubis brillant, légèrement translucide. Délicieuses notes de baies des bois dans le nez rappelant les myrtilles et les framboises, sur un soupçon de sous-bois, ainsi que des touches de chocolat au lait et un peu de malt. L'attaque tendre et crémeuse fait place à des arômes opulents de fruits rouges et noirs, révélant maintenant également des cerises et du caramel, velouté et très bien équilibré, la belle douceur d'extrait apporte beaucoup de plaisir en bouche; persistance aromatique dans la finale longue et juteuse.

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:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 37% Gamaret, 13% Cornalin
Référence:	0700120

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, 37% Gamaret, 13% Cornalin
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.