2019 Balavaud

Assemblage de cépages rouges, Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Superbe assemblage valaisan gorgé de soleil

Description:
Des vins expressifs reflétant la typicité des cépages, alliant tradition et innovation, tel est l'objectif de Jean-René Germanier et de son neveu et œnologue Gilles Besse, à qui la remise en culture d'anciens cépages tient tout autant à cœur qu'une modernisation raisonnée des méthodes de vinification. Le Balavaud, un assemblage à base de Gamay, de Pinot Noir et de Syrah, doit son nom au terroir de Balavaud, dans la commune de Vétroz, dont il est issu.?
Note de dégustation:
Rubis moyen, reflets grenat. Mariage de baies rouges et d'épices dans le nez d'une grande complexité, où viennent se greffer des notes de cerises noires et de douces nuances florales. L'attaque tendre fait place à un fruité velouté mais très intense, framboises et airelles, avec également des touches de poivre noir, de clou de girofle et de chocolat au lait, belle densité et magnifique expressivité; les arômes restent présents bien au-delà du milieu de bouche, finale persistante et très précise.
Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah
Référence:	1133119

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

Balavaud

Assemblage de cépages rouges
Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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