2015 Blend

California, Avalon Winery

Un assemblage fort séduisant de la maison Avalon

Description:
Fruité, frais et facile à boire: Avalon produit un assemblage pour tous les jours et démontre que les vins californiens peuvent être délicieux sans être exorbitants. Joe Tapparo, nouvel oenologue chez Avalon Winery, est passionné par le vin depuis sa plus tendre enfance, lorsqu'il aidait son grand-père dans ses vignes.
Note de dégustation:
Grenat, rubis au centre. Cocktail de petits fruits dans le nez d'une magnifique douceur sur des nuances de réglisse et de gelée de sureau. Les tannins sont onctueux dans le milieu de bouche satiné. Mûres bien sucrées et compote de myrtilles en finale.
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:	Etats-Unis
Région:	Californie
Producteur:	Avalon
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	54% Zinfandel, 21% Cabernet Sauvignon, 20% Tannat, 5% Petite Sirah
Référence:	0916515

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blend

California
Avalon Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	54% Zinfandel, 21% Cabernet Sauvignon, 20% Tannat, 5% Petite Sirah
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois 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