



2019 Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

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:	Gérald Besse
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1177619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse
Domaine Gérald Besse

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.