



2021 La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet ouvert et très aromatique aux notes de cerises, se terminant sur des touches de pain d'épices. Framboises et aïelles, dans la bouche ciselée et très aromatique, sur un soupçon de poivre et de clou de girofle; finale racée et épicée.

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:	Genève
Producteur:	Hutins
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Gamay
Référence:	0915121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Gamay
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.