



## 2019 Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Fribourg
<b>Producteur:</b>	Cave et Domaine du Petit Château SA
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	1025219

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Initial**

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.