



2021 Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Blend bordelais du Vully

Description:

La Cave et Domaine du Petit Château se trouve au cœur du village de Môtier-Vully. La famille Simonet y cultive la vigne depuis plus de 200 ans. L'élevage des 3 cépages se fait en fûts et une partie du merlot en amphores.

Note de dégustation:

Robe rubis intense, reflets violets. Beaucoup de cerises, d'arômes poivrés et de pétales de rose dans le nez expressif et multicouche, enfin aussi du moka et de la menthe anglaise. Attaque douce, laissant place à des arômes très complexes, maintenant aussi des framboises et des canneberges dominées par une belle note de fraîcheur et de beaux arômes toastés, toujours plus intense en bouche, texture légère; les arômes sont extrêmement intenses, élégants, finale aromatique persistante.

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.

Pays d'origine:

Suisse

Région:

Fribourg

Producteur:

Cave et Domaine du Petit Château SA

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Biodynamique

Vol. alcool:

13.0 %

Cépage(s):

90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Référence:

1025121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine: Suisse

Notation(s): Score 18/20

Cépage(s): 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Viticulture: Biodynamique

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0 %

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.