



2022 La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, nuances violettes. Nez très élégant de baies noires sauvages, myrtilles et mûres, avec des touches de thym et de chocolat noir. La bouche très veloutée et d'une texture délicate s'ouvre sur des fraises des bois et un peu de cassis, des arômes très marqués de gamay avec beaucoup de charme et des tannins veloutés; finale tendre et persistante.

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 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Gamay
Référence:	0915122

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 18/20
Cépage(s):	100% Gamay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.