



2022 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Une valeur sûre dans le meilleur sens du terme

Description:

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Cornalin et de Gamaret. Ce vin rouge très apprécié de la Staatskellerei Zürich est charnu et fruité. Non seulement il accompagne à merveille et avec authenticité la cuisine suisse, mais il se déguste aussi formidablement bien seul.

Note de dégustation:

Rouge rubis légèrement translucide d'un bel éclat. Bouquet très vineux, marqué par les petits fruits rouges, cerises rouges et gelée d'airelles, avec un souffle de pain d'épices et quelques notes florales. Attaque très veloutée avec un fruit qui caresse le palais, framboises et des petites fraises des bois, sur des touches de graphite et un peu de caramel; finale puissante et pleine de charme.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	7 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin
Référence:	0700122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 7 Mois en Foudre
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.