



2020 Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaille, Deladoey Fils

Assemblage de caractère, moderne et concentré

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, reflets grenat. Bouquet d'une incroyable intensité aux senteurs de baies rouges et noires, prunes et cerises noires, sur des touches d'expresso et de vanille. La bouche est à la fois élégante et pleine de caractère: framboises et myrtilles, poivre noir et anis, magnifique structure; milieu de bouche intense et très aromatique, tannins mûrs et parfaitement intégrés; la finale incroyablement longue et persistante montre de grandes réserves.

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
Région:	Vaud
Sous-région:	Chablais
Producteur:	Deladoey
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Référence:	0293220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaillee
Deladoey Fils

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.