



2021 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

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:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0915221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet
Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.