



## 2020 Ardévine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Vin culte de la Cave Ardévaz

### Description:

L'Ardévine est un assemblage des cépages Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge et Syrah. Ces dernières années, il est devenu un vin culte en Valais. Il est élevé dans de petits fûts de chêne de 225 litres (barriques).

### Note de dégustation:

Il présente un parfum épicé, avec des notes de bois frais et un soupçon de menthe. Tannins serrés, attaque dense, on retrouve en finale les épices du nez. Ce vin corsé aux arômes automnaux a un beau potentiel de garde et accompagne bien les plats de viande puissants.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave Ardévaz
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	38% Gamaret, 33% Humagne rouge, 18% Diolinoir, 11% Syrah
<b>Référence:</b>	1286020

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Ardévine**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	38% Gamaret, 33% Humagne rouge, 18% Diolinoir, 11% Syrah
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.