



2022 Cuvée Vent d'Or

Valais AOC, Cave Ardévaz

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: Valais

Producteur: Cave Ardévaz

Notation(s):

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 63% Merlot, 37% Diolinoir

Référence: 1286322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Vent d'Or

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	63% Merlot, 37% Diolinoir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.