



2022 Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Un Merlot typique du Valais

Description:

Le domaine Ardévaz est dirigé par la troisième génération de la famille Boven. Un vin agréablement fruité, au nez expressif et à la palette aromatique dense et soyeuse.

Note de dégustation:

Rubis foncé, reflets violets. Nez d'une très grande harmonie, dominé par les baies noires, cerises et myrtilles, sur de délicates notes de violette et un peu de graphite. Bouche ample et fondante, également marquée par les petits fruits noirs, sureau et un peu de réglisse, tannins mûrs en soutien; longue finale puissante et persistante.

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):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1285822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.