



2021 Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Note de dégustation:

Le vin est d'un beau fruité, marqué par des arômes de baies rouges et noires. Il se révèle fin, rond et assez puissant ; avec une fine touche de lierre.

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
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Merlot
Référence:	1285821

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):	Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.