



2021 Merlot Les Serpentine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un vin puissant qui se conserve bien

Description:

Les coteaux de Martigny et de Bovernier sont constitués de sols jeunes influencés par la roche sur laquelle ils se sont formés. La grande diversité de la région permet aux vigneron et aux œnologues de choisir le terroir le plus adapté à chaque cépage. De cette façon, des vins typiques de haute qualité peuvent être produits.

Note de dégustation:

Nez : note de lierre typique du merlot, sur des nuances d'épices, de café, de moka et de raisins mûrs. En bouche, beau fruit mûr, beaucoup de charme et de souplesse. Tannins fermes, denses, souples et soyeux. Un vin d'un grand potentiel, avec une finale longue et puissante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gérald Besse
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	23 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1177621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Bio
Elevage: 23 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.