



2020 Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

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

Producteur:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.2 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 1372320

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | Merlot, Cabernet Franc |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.2 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |