



2022 Caligula

Les Empereurs, Valais AOC, Cave La Romaine

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:

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.8 %

Cépage(s): 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Référence: 1329822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Caligula

Les Empereurs
Valais AOC
Cave La Romaine

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.8 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.