



2023 Mazarine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Note de dégustation:

La mazarine est ronde, harmonieuse et corsée. Le pinot noir lui apporte sa race, son corps et son bouquet ; le gamay sa robustesse et son fruité. Son harmonie et son équilibre en font l'un des vins rouges les plus appréciés de la maison Boven.

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):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 23% Galotta, 22% Gamay
Référence:	1286523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mazarine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 23% Galotta, 22% Gamay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.