



## 2022 Strepitus

Valais AOC, Benoît Dorsaz

**Note de dégustation:**

Cuvée intéressante, issue de différents terroirs autour de Fully et Martigny (sols de gneiss, moraines, calcaires). Au nez, notes de petits fruits rouges, de sous-bois et d'épices ; en bouche, souple, harmonieux, avec des tanins fondus. En finale, à nouveau des notes d'épices et un peu de fumée froide ; se termine de manière équilibrée.

**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):**

**Vol. alcool:** 13.3 %

**Apogée:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** Merlot, Gamay, Gamaret, Syrah

**Référence:** 1315822

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Streptus**

Valais AOC  
Benoît Dorsaz

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Gamay, Gamaret, Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Vol. alcool:</b>	13.3 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.