



2023 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:	Benoît Dorsaz
Notation(s):	
Cépage(s):	
Référence:	1315823

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Streptus

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.