



2018 Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

Cet assemblage classique de Bordeaux séduit par sa couleur sombre profonde et sa note de cassis prononcée. Fortement structuré dans sa complexité et un boisé parfaitement intégré.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence: 1322218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.