



2020 Cuvée Rouge Barrique N° 3

VdP Suisse, Cave Biber

Note de dégustation:

Un vin d'envergure internationale. Nez complexe de fruits noirs et de baies des bois. En bouche, des arômes riches avec une énorme plénitude. Malbec, merlot, cabernet franc.

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

Producteur:

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): 85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon

Référence: 1322320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 3

VdP Suisse
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.