



2019 Merlot

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

Couleur rouge foncé, arôme expressif de cerises noires bien mûres, bouche ample, à nouveau avec beaucoup d'arômes de fruits, tanins souples, finale harmonieuse.

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):

Elevage: en Barrique

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): Merlot

Référence: 1324219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Elevage:	en Barrique
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.