



## 2022 MerSy

Valais AOC, Cave du Rhodan

**Note de dégustation:**

Le merlot et la syrah, deux globe-trotters, se sont installés en Valais. La cuvée MerSy, élevée en fût, associe les différents caractères en un ensemble convaincant, savoureux et plein de caractère.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave du Rhodan
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Syrah
<b>Référence:</b>	1328522

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

Taille: A7 74x105

### **MerSy**

Valais AOC  
Cave du Rhodan

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	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 déguster.