



## 2020 Fortissimo du Rhodan

Valais AOC, Cave du Rhodan

**Note de dégustation:**

Le vigneron Olivier Mounir a créé ce mélange classique de Bordeaux pour son 50e anniversaire. Nomen est omen : le Fortissimo est un cru puissant et compact, plein de facettes chatoyantes et conçu pour durer.

**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>Elevage:</b>        | en Barrique                                |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2032                              |
| <b>Cépage(s):</b>      | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| <b>Référence:</b>      | 1328620                                    |

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

Taille: A7 74x105

### **Fortissimo du Rhodan**

Valais AOC

Cave du Rhodan

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
jusqu'en 2032

**Apogée:**

**Elevage:** en Barrique

**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.