



2017 Elixir Rouge

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Note de dégustation:

Violet rubis intense ; difficile de croire que ce vin tient dans une bouteille ! Il est si grand, si complexe et continue d'évoluer dans le verre. Et il le fera encore longtemps ; ; Les fruits noirs et les baies noires résonnent au nez, on sent une légère vanille due à l'élevage sous bois - mais dans l'ensemble, l'arôme de ce vin a besoin de beaucoup de temps et d'air pour pouvoir s'exprimer. Au palais, des tanins puissants qui confèrent au vin une forte stature. Le corps est plein, la trame est très serrée et les bords sont élégants et fins grâce au sol calcaire.

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:	Domaines des Chevaliers SA
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Gamaret, Merlot, Diolinoir
Référence:	1341417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Elixir Rouge

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): Gamaret, Merlot, Diolinoir

Apogée: jusqu'en 2032

Vol. alcool: 14.0 %

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
déguster.