



2022 Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaille, Deladoey Frédéric

Grand vin rouge de Suisse

Description:

Un vin rouge suisse élégant du canton de Vaud, marqué par les pentes fraîches des Alpes et les sols riches en calcaire du terroir d'Yvorne. Puissant, complexe et au caractère prononcé - c'est l'art du vin rouge suisse au plus haut niveau.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, reflets grenat. Bouquet d'une incroyable intensité aux senteurs de baies rouges et noires, prunes et cerises noires, sur des touches d'expresso et de vanille. La bouche est à la fois élégante et pleine de caractère: framboises et myrtilles, poivre noir et anis, magnifique structure; milieu de bouche intense et très aromatique, tannins mûrs et parfaitement intégrés; la finale incroyablement longue et persistante montre de grandes réserves.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Vaud

Sous-région: Chablais

Producteur: Deladoey

Notation(s): Score 18.5/20

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2031

Cépage(s): 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

Référence: 0293222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaille
Deladoey Frédéric

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc |
| Apogée: | jusqu'en 2031 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |