



2022 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Un grand potentiel de garde

Description:

L'histoire du domaine viticole commence dès la fin du 19ème siècle. Le Domaine les Hutins compte au total 9 hectares de vignes, sur lesquelles sont cultivés pas moins de 20 cépages différents. Les raisins pour le Bertholier rouge sont cultivés sur des sols lourds et argileux à Dardagny et enrichissent les caractéristiques du vin grâce à son terroir.

Note de dégustation:

Rouge pourpre très concentré jusque sur le disque. On aimerait s'immerger dans le bouquet aux notes de baies noires et bleues, de pain d'épices et chocolat crémant sur un soupçon de violette et de réglisse. L'attaque douce fait place à un fruit explosif, révélant maintenant également des arômes de sureau noir, ainsi qu'un souffle d'amande amère, de moka et de vanille; les tannins sont présents, mais très bien intégrés; belle matière dans la longue finale promettant un beau potentiel.

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:	Genève
Producteur:	Hutins
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0915222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.