



2015 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

L'élégance à l'état pur jusqu'à la dernière gorgée!

Description:

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Cornalin et de Gamaret. Ce vin rouge très apprécié de la Staatskellerei Zürich est charnu et fruité. Non seulement il accompagne à merveille et avec authenticité la cuisine suisse, mais il se déguste aussi formidablement bien seul.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat. Merveilleux bouquet aux parfums de cassis, de gelée de sureau et de bois précieux. Attaque gourmande, mariant les arômes de cerises bien mûres et de prunes. Ce vin est un grand séducteur, avec ses notes de chocolat au lait et de truffes au nougat ; sa tendre onctuosité lui confère de l'élégance et sa douceur réjouit les papilles jusqu'à la dernière gorgée.

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
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret
Emballage:	Carton de 1
Référence:	0700115300C1200

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 10 Mois en Foudre
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.