



2016 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pure élégance 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:

Rubis brillant aux reflets grenat. Nez gourmand rappelant les cerises et la gelée de mûres, avec des arrière notes de chocolat crémant, de tendres violettes et de mélasse. L'attaque souple et onctueuse révèle à nouveau une belle opulence de baies noires et rouges, plutôt sur la framboise, ainsi que des touches sucrées de caramel. On appréciera cette cuvée pour son harmonie et sa douceur satinée jusque dans la longue finale aromatique. Elle appelle un deuxième verre !

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 |
| Elevage: | 10 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | À l'apogée |
| Cépage(s): | 60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret |
| Référence: | 0700116 |

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 |
| Cépage(s): | 60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret |
| Apogée: | À l'apogée |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 10 Mois en Foudre |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |