



"Un joyau tiré du coffre aux trésors des vins suisses"

2011 Electus

Valais AOC, Valais Mundi

- Description:** Sieben verschiedene Rebsorten von optimaler Reife bilden diesen komplexen Wein, welcher von einem heissen Sommer geprägt wurde. Ein tiefgründiger Wein mit langer Gaumenintensität und grossem Lagerungspotenzial.
- Note de dégustation:** Pourpre impénétrable aux reflets violets. Un nez racé aux parfums d'airelles et de gelée de groseilles noires, complétés de tendres notes toastées de caramel et moka, figues sèches. En bouche merveilleuse symbiose entre opulence et élégance, mûres et notes de cannelle, mélasse et raisins secs; structure impressionnante, concentration et persistance des arômes ; des notes chocolatées amènent à la longue finale pleine de potentiel. L'art et la finesse d'un grand vin rouge suisse !
- Elaboration:** 18 Mois en Barrique
- Viticulture:** Traditionnelle
- Notation(s):** Falstaff 94/100, Score 19/20
- Pays d'origine:** Suisse
- Cépage(s):** 22% Cornalin, 21% Syrah, 19% Diolinoir, 18% Humagne rouge, 17% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
- Vol. alcool:** 14.5 %
- Accompagne idéale:** Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.
- 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.
- Apogée:** jusqu'en 2025
- Producteur:**
- Emballage:** Caisse bois de 6
- Référence:** 0835011075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Electus

Valais AOC
Valais Mundi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	22% Cornalin, 21% Syrah, 19% Diolinoir, 18% Humagne rouge, 17% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.