



Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

"Rosso rubino saturo con riflessi granati. Un bouquet in cui ci si immerge volentieri: fantastiche note di ciliegie e lamponi, mandorle tostate con una nota di levistico, vaniglia dolce e legno pregiato. Attacco molto bello, che lascia spazio ad aromi fruttati esplosivi, sostenuti da una bella freschezza; oltre agli aromi di frutta rossa, anche cannella e caramello, i tannini mostrano ancora un certo grip, molto intenso e dalla struttura fine; finale persistente e minerale.

"

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave et Domaine du Petit Château

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.2%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 42% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 25% Diolinoir

Artikelnummer: 1025222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Initial

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	42% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 25% Diolinoir
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.2%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.