



## Ardévine Michel Henri

Valais AOC, Cave Ardévaz

Vino di culto della Cave Ardévaz

**Descrizione:**

L'Ardévine è un blend di uve Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge e Syrah. Negli ultimi anni è diventato un vino di culto nel Vallese. Viene affinato in piccole botti di rovere da 225 litri (barrique).

**Profilo aromatico:**

Ha un aroma speziato, con note di legno fresco e un accenno di menta. Tannini stretti, attacco denso, con le spezie del naso che ritornano nel finale. Questo vino corposo dagli aromi autunnali ha un buon potenziale di invecchiamento e si abbina bene a piatti di carne potenti.

**Ideale con:**

Questo vino corposo dagli aromi autunnali ha un buon potenziale di invecchiamento e si abbina a piatti di carne sostanziosi.

**Temperatura:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Cave Ardévaz

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** Andere Rebsorten

**Numero articolo:** 1286023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Ardévine Michel Henri**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Andere Rebsorten
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.