



La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Un capolavoro della prestigiosa viticoltrice ginevrina Emilienne Hutin

Descrizione:

Questo Gamay denso proviene da viti di oltre 45 anni nella parcella "En Brive"

Profilo aromatico:

Rosso rubino intenso, con note di viola. Naso molto elegante di frutti neri selvatici, mirtilli e more, con note di timo e cioccolato fondente. Il palato, molto vellutato e di delicata consistenza, si apre con fragoline di bosco e un po' di ribes nero, aromi di gamay molto pronunciati con grande fascino e tannini vellutati; finale tenero e persistente.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

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: Domaine Les Hutins

Produzione: in vasche d'acciaio inox

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

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 100% Gamay

Numero articolo: 0915124

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Gamay
Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.