



La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Un magnifico vino rosso della Côte vaudoise

Beschreibung:

Una cuvée che, a seconda delle condizioni climatiche e dell'ispirazione, porta accenti creativi tra struttura, volume e gamma aromatica.

Degustationsnotiz:

Rubino saturo con sfumature violacee. Superbe note di frutti di bosco, gelatina di sambuco e more, con un accenno di camoscio, chiodi di garofano e crosta di pane. Il palato meravigliosamente fruttato rivela ora anche aromi di ciliegie nere, torrone e cioccolato cremoso, che si combinano con i tannini maturi; finale molto potente, persistente e vellutato.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Côte

Produttore: Domaine La Colombe R. Paccot

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir

Artikelnummer: 0847016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.