



## La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC, Domaine La Colombe - 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, costolette 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 - Paccot

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah

**Artikelnummer:** 0847021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC  
Domaine La Colombe - Paccot

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.