



La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC, Domaine La Colombe

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

Produzent: Domaine La Colombe

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.7%

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

Artikelnummer: 0847022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC
Domaine La Colombe

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
Weinbau:	Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.7%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.