



## Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Grande potenziale di invecchiamento

### **Beschreibung:**

La storia dell'azienda vinicola inizia alla fine del XIX secolo. Il Domaine les Hutins possiede un totale di 9 ettari di vigneto, su cui vengono coltivate non meno di 20 varietà di uve diverse. Le uve per il Bertholier rouge sono coltivate su terreni pesanti e argillosi a Dardagny, che arricchiscono le caratteristiche del vino grazie al suo terroir.

### **Degustationsnotiz:**

Un cremisi molto concentrato fino al disco. Il bouquet è ricco di bacche nere e blu, pan di zenzero e crémant al cioccolato con una nota di viola e liquirizia. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto esplosivo, che ora rivela anche aromi di sambuco nero, oltre a un soffio di mandorla amara, moka e vaniglia; i tannini sono presenti, ma molto ben integrati; la bella sostanza nel lungo finale promette un grande potenziale.

### **Ideale con:**

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).

### **Servierempfehlung:**

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

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Domaine Les Hutins

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0915221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |