



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

Produzent: Domaine Les Hutins

Allevamento: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

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

Artikelnummer: 0915222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.