



Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Miscela bordelais du Vully

Beschreibung:

La Cave et Domaine du Petit Château si trova nel cuore del villaggio di Môtier-Vully. La famiglia Simonet coltiva qui la vite da oltre 200 anni. Le tre varietà di uva sono maturate in barrique e una parte del Merlot in anfore.

Degustationsnotiz:

Colore rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è espressivo e stratificato, con molte ciliegie, aromi pepati e petali di rosa, oltre a moka e menta inglese. Attacco delicato, che lascia spazio ad aromi molto complessi, ora anche lamponi e mirtilli rossi, dominati da una bella nota di freschezza e da deliziosi aromi tostati, sempre più intensi al palato, consistenza leggera; gli aromi sono estremamente intensi, elegante, finale aromatico persistente.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave et Domaine du Petit Château

Allevamento: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1025121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Weinbau: Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.