



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: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Gamaret

Artikelnummer: 1025122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Gamaret
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.