



Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un vino potente che si conserva bene

Beschreibung:

I pendii di Martigny e Bovernier sono costituiti da terreni giovani influenzati dalla roccia su cui si sono formati. La grande diversità della regione permette ai viticoltori e agli enologi di scegliere il terroir più adatto a ogni varietà di uva. In questo modo è possibile produrre vini tipici e di alta qualità.

Degustationsnotiz:

Profumo: la nota di edera tipica del Merlot, con sentori di spezie, caffè, moka e uva matura. Al palato, bella frutta matura, con molto fascino e morbidezza. Tannini fermi, densi, morbidi e setosi. Un vino di grande potenziale, con un finale lungo e potente.

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. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Gérald Besse

Allevamento: 23 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1177621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	23 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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 decentarlo.