



## Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Un tipico Merlot del Vallese

### **Beschreibung:**

Il Domaine Ardévaz è gestito dalla terza generazione della famiglia Boven. Un vino piacevolmente fruttato, con un naso espressivo e una tavolozza aromatica densa e setosa.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino scuro con riflessi violacei. Naso molto armonico, dominato da bacche nere, ciliegie e mirtilli, con delicate note di viola e un po' di grafite. Palato ampio e fondente, anch'esso segnato da bacche nere, sambuco e un po' di liquirizia, tannini maturi a sostegno; finale lungo, potente e persistente.

### **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:** Cave Ardévaz

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 1285822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Merlot

Valais AOC  
Cave Ardévaz

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Merlot                                                       |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2030                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | in vasche d'acciaio inox                                          |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |