



Ardévine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Vino di culto della Cave Ardévaz

Beschreibung:

L'Ardévine è un blend di uve Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge e Syrah. Negli ultimi anni è diventato un vino di culto nel Vallese. Viene affinato in piccole botti di rovere da 225 litri (barrique).

Degustationsnotiz:

L'Ardévine è un blend di uve Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge e Syrah. Negli ultimi anni è diventato un vino di culto nel Vallese. Maturato in piccole botti di rovere da 225 litri (barrique), ha un aroma speziato, con note di legno fresco e un accenno di menta. I tannini sono stretti e l'attacco denso, con le spezie del naso che ritornano nel finale. Questo vino corposo e dagli aromi autunnali ha un buon potenziale di invecchiamento e si accompagna bene a piatti di carne potenti.

Ideale con:

Questo vino corposo dagli aromi autunnali ha un buon potenziale di invecchiamento e si abbina a piatti di carne sostanziosi.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Ardévaz

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Gamaret, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah

Artikelnummer: 1286022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ardévine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Gamaret, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.