Associé

Merlot Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Un compagno essenziale per i pasti

Beschreibung:
La famiglia Simonet coltiva la vite da oltre 200 anni. I 12 ettari di vigneti sono oggi completamente biodinamici. Questa filosofia rispetta la natura e i suoi ritmi e permette di produrre vini pregiati, equilibrati, ma puri e di razza.
Degustationsnotiz:

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
Produzent:	Cave et Domaine du Petit Château
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Merlot
Artikelnummer:	1309620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Associé

Merlot Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	24 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch