



Le Bien-Vivant

Valais AOC, Domaine des Muses

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Questo blend del terroir di Saillon, proveniente dal vigneto "Les Bains", è una miscela unica di vitigni nobili svizzeri; combina perfettamente Diolinoir, Humagne Rouge e Syrah. Caratterizzato da un colore viola intenso e da un profumo di frutti neri e spezie, al palato presenta un attacco vellutato con un corpo potente e fruttato. Un finale lungo e strutturato con tannini maturi promette a questo vino un futuro brillante.

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: Domaine des Muses

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Syrah, Diolinoir, Humagne rouge

Artikelnnummer: 1339819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Bien-Vivant

Valais AOC
Domaine des Muses

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	Syrah, Diolinoir, Humagne rouge
Da bere:	da subito fino al 2030
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.