



2016 Graves Rouge Merlot

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

Nota di degustazione:

Colore viola con accenti violacei. Il naso, puro e potente, ricorda i mirtilli, il ribes nero e le prugne, con note di sottobosco e cioccolato cremoso. Il palato rivela aromi in cui ci si può immergere, con note fruttate che ricordano il bouquet, arricchite da spezie, un pizzico di liquirizia e magnifiche sfumature tostate di pane integrale e caramello. Il finale rivela una leggera mineralità; i tannini sono vellutati e il finale rivela un grande potenziale di invecchiamento; grandioso..

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Joris
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0892216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Graves Rouge Merlot

Chamoson Valais AOC

Didier Joris

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.