



2016 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Un magnifico vino rosso della Côte vaudoise

Descrizione del vino:

Una cuvée che, a seconda delle condizioni climatiche e dell'ispirazione, porta accenti creativi tra struttura, volume e gamma aromatica.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: CH

Regione: Vaud

Sottoregione: La Côte

Produttore: Paccot-Domaine La Colombe

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir

Numero di articolo: 0847016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.