



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.

Nota di degustazione:

Rubino saturo con sfumature violacee. Superbe note di frutti di bosco, gelatina di sambuco e mora, con un accenno di camoscio, chiodi di garofano e crosta di pane. Il palato meravigliosamente fruttato rivela ora anche aromi di ciliegie nere, torrone e cioccolato cremoso, che si combinano con i tannini maturi; finale molto potente, persistente e vellutato.

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:SvizzeraRegione:VaudSottoregione:La Côte

Produttore: Paccot-Domaine La Colombe

Valutazioni:

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: Svizzera

Valutazioni:

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

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6

bis 10 Jahren

Viticoltura: Tradizionale

18 Mesi in barrique Vinificazione:

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.