



2019 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Ottimo potenziale di invecchiamento

Nota di degustazione:

Un cremisi molto concentrato fino al disco. Il bouquet è ricco di bacche nere e blu, pan di zenzero e cioccolato crémant, con un accenno di viola e liquirizia. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto esplosivo, che ora rivela anche aromi di sambuco nero, oltre a un'esplosione di mandorla amara, moka e vaniglia; i tannini sono presenti, ma molto ben integrati; la bella sostanza nel lungo finale promette un grande potenziale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ginevra
Produttore:	Hutins
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	70% Gamaret, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Numero di articolo:	0915219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Gamaret, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.