



2019 Balavaud

Assemblage de cépages rouges, Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Una superba miscela vallesana esposta al sole

Descrizione del vino:

L'obiettivo di Jean-René Germanier e di suo nipote, l'enologo Gilles Besse, è quello di produrre vini espressivi che riflettano le caratteristiche tipiche dei loro vitigni, coniugando tradizione e innovazione, con l'impegno di recuperare la coltivazione di antichi vitigni e di modernizzare i metodi di vinificazione. Il Balavaud, un assemblaggio di Gamay, Pinot Noir e Syrah, deve il suo nome al terroir di Balavaud, nel comune di Vétroz, da cui proviene.

Nota di degustazione:

Rubino medio con riflessi granati. Naso molto complesso che combina frutti rossi e spezie, con note di ciliegie nere e morbide sfumature floreali. L'attacco tenero lascia spazio a un fruttato vellutato ma molto intenso, lamponi e mirtilli rossi, con anche tocchi di pepe nero, chiodi di garofano e cioccolato al latte, bella densità e magnifica espressività; gli aromi rimangono presenti ben oltre la metà del palato, finale persistente e molto preciso.

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:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Jean-René Germanier
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah
Numero di articolo:	1133119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Balavaud

Assemblage de cépages rouges
Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Gamay, 25% Pinot Noir, 25% Syrah
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.