



2019 Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

Un vino potente che si conserva bene

Descrizione del vino:

I pendii di Martigny e Bovernier sono costituiti da terreni giovani influenzati dalla roccia su cui si sono formati. La grande diversit  della regione permette ai viticoltori e agli enologi di scegliere il terroir pi  adatto a ogni variet  di uva. In questo modo   possibile produrre vini tipici e di alta qualit .

Nota di degustazione:

Profumo: tipico aroma di edera del Merlot. Note di spezie, caff , moka e uva matura. Al palato, bella frutta matura, molto fascino e morbidezza. Tannini fermi, densi, morbidi e setosi. Un vino dal finale lungo e potente e dal grande potenziale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti pi  raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina pi  speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Gérald Besse
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Variet� d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1177619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.