



2021 La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet aperto, molto aromatico, con note di ciliegia, per finire con sentori di pan di zenzero. Lamponi e mirtilli rossi al palato, cesellato e molto aromatico, con una nota di pepe e chiodi di garofano; finale vivace e speziato.

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 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	0915121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.