



2020 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

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

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.8 %

Varietà d'uva: 70% Gamaret, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Numero di articolo: 0915220

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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.