



## 2021 Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Miscela bordolese di Vully

### Descrizione del vino:

La Cave et Domaine du Petit Château si trova nel cuore del villaggio di Môtier-Vully. La famiglia Simonet coltiva qui la vite da oltre 200 anni. Le tre varietà di uva sono maturate in botti e parte del Merlot in anfore.

### Nota di degustazione:

Colore rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è espressivo e stratificato, con molte ciliegie, aromi pepati e petali di rosa, oltre a moka e menta inglese. Attacco delicato, che lascia spazio ad aromi molto complessi, ora anche lamponi e mirtilli rossi, dominati da una bella nota di freschezza e da deliziosi aromi tostati, sempre più intensi al palato, consistenza leggera; gli aromi sono estremamente intensi, elegante, finale aromatico persistente.

### 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 più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Friburgo
<b>Produttore:</b>	Cave et Domaine du Petit Château SA
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	1025121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Noblesse**

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.