



2021 Cuvée Rouge

Valais AOC, Cave Fin Bec

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: Cave Fin Bec Mathier

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 9 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 12.6 %

Varietà d'uva: 50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta

Numero di articolo: 1250821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rouge

Valais AOC
Cave Fin Bec

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.6 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.