



2022 La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, con note di viola. Naso molto elegante di frutti neri selvatici, mirtilli e more, con note di timo e cioccolato fondente. Al palato è molto vellutato e delicatamente strutturato, si apre con fragoline di bosco e un po' di ribes nero, aromi di gamay molto pronunciati con grande fascino e tannini vellutati; finale tenero e persistente.

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:	Ginevra
Produttore:	Hutins
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	0915122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Briva Vieilles Vignes

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Maturità:	fino a 2028
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.