



2020 Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaille, Deladoey Fils

Una miscela moderna e concentrata di carattere

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con riflessi granati. Un bouquet incredibilmente intenso di frutti rossi e neri, prugne e ciliegie nere, con note di espresso e vaniglia. Al palato è elegante e pieno di carattere: lamponi e mirtilli, pepe nero e anice, magnifica struttura; palato medio intenso e molto aromatico, tannini maturi e perfettamente integrati; il finale incredibilmente lungo e persistente mostra grandi riserve.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Chablais
Produttore:	Deladoey
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0293220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaillee
Deladoey Fils

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.