



2020 Ardévine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Vino di culto

Descrizione del vino:

L'Ardévine è un assemblaggio dei vitigni Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge e Syrah e negli ultimi anni è diventato un vino di culto nel Vallese. Il vino viene affinato in piccole botti di rovere da 225 litri (barrique).

Nota di degustazione:

L'Ardévine è un assemblaggio dei vitigni Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge e Syrah e negli ultimi anni è diventato un vino di culto nel Vallese. Il vino è maturato in piccole botti di rovere da 225 litri (barrique). Ha un aroma speziato, con note di legno fresco e un accenno di menta. Tannini stretti, un attacco denso al palato con un finale in cui ritroviamo le spezie del bouquet. Questo vino corposo dagli aromi autunnali ha un buon potenziale di invecchiamento e si abbina a piatti di carne sostanziosi.

Abbinamenti:

Questo vino corposo dagli aromi autunnali ha un buon potenziale di invecchiamento e si abbina a piatti di carne sostanziosi.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave Ardévaz

Valutazioni: Score 17.5/20

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 38% Gamaret, 33% Humagne rouge, 18% Diolinoir, 11% Syrah

Numero di articolo: 1286020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ardévine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	38% Gamaret, 33% Humagne rouge, 18% Diolinoir, 11% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.