2022 Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Merlot stile Vallese

Descrizione del vino:
La cantina Ardévaz è gestita dalla terza generazione della famiglia Boven. Meravigliosamente fruttato, con un aroma espressivo e un sapore setoso e denso al palato.
Nota di degustazione:
Rubino scuro con riflessi violacei. Naso molto armonico, dominato da bacche nere, ciliegie e mirtilli, con delicate note di viola e un po' di grafite. Palato ampio e fondente, anch'esso segnato da bacche nere, sambuco e un po' di liquirizia, tannini maturi a sostegno; finale lungo, potente 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:	Vallese
Produttore:	Cave Ardévaz
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1285822

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch