



2020 Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

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:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Gérald Besse
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1177620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Variet� d'uva:	100% Syrah
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambr� tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.