



2022 Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Miscela bordolese di Vully

Descrizione del vino:

La Cave et Domaine du Petit Château si trova nel cuore del villaggio di Môtier-Vully. La famiglia Simonet coltiva qui la vite da oltre 200 anni. Le tre varietà di uva sono maturate in botti e parte del Merlot in anfore.

Nota di degustazione:

Colore rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è espressivo e stratificato, con molte ciliegie, aromi pepati e petali di rosa, oltre a moka e menta inglese. Attacco delicato, che lascia spazio ad aromi molto complessi, ora anche lamponi e mirtilli rossi, dominati da una bella nota di freschezza e da deliziosi aromi tostati, sempre più intensi al palato, consistenza leggera; gli aromi sono estremamente intensi, elegante, finale aromatico persistente.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Friburgo
Produttore:	Cave et Domaine du Petit Château SA
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Gamaret
Numero di articolo:	1025122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Gamaret
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.