



2020 Associé

Merlot Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Un compagno alimentare indispensabile

Descrizione del vino:

La famiglia Simonet coltiva la vite da oltre 200 anni. I 12 ettari di vigneti sono oggi completamente biodinamici. Questa filosofia rispetta la natura e i suoi ritmi e permette di produrre vini pregiati, equilibrati, ma puri e di razza.

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 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1309620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Associé

Merlot Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Merlot
Viticultura: Bio
Vinificazione: 24 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.