



## 2021 Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un vino potente che si conserva bene

### Descrizione del vino:

I pendii di Martigny e Bovernier sono costituiti da terreni giovani influenzati dalla roccia su cui si sono formati. La grande diversità della regione permette ai viticoltori e agli enologi di scegliere il terroir più adatto a ogni varietà di uva. In questo modo è possibile produrre vini tipici e di alta qualità.

### Nota di degustazione:

Profumo: tipico aroma di edera del Merlot. Note di spezie, caffè, moka e uva matura. Al palato, bella frutta matura, molto fascino e morbidezza. Tannini fermi, densi, morbidi e setosi. Un vino dal finale lungo e potente e dal grande potenziale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Gérald Besse
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	23 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1177621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot Les Serpentes**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	23 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.