



2022 Caligula

Les Empereurs, Valais AOC, Cave La Romaine

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:

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.8 %

Varietà d'uva: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Numero di articolo: 1329822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Caligula

Les Empereurs
Valais AOC
Cave La Romaine

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.