



2019 Elixir Rouge

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Nota di degustazione:

Rubino violaceo intenso; è difficile credere che questo vino stia in una bottiglia! È così grande, così complesso e continua ad evolversi nel bicchiere. Al naso risuonano frutti neri e bacche, e c'è un accenno di vaniglia dovuto all'affinamento in legno - ma in generale l'aroma di questo vino ha bisogno di molto tempo e aria per esprimersi. Al palato, i tannini potenti conferiscono al vino una forte statura. Corposo, con una struttura molto rigida e bordi eleganti e fini grazie al terreno calcareo.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaines des Chevaliers SA
Valutazioni:	
Vinificazione:	32 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir
Numero di articolo:	1341419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Elixir Rouge

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 32 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio:

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