



## 2022 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: la nota di edera tipica del Merlot, con sentori di spezie, caffè, moka e uva matura. Al palato, bella frutta matura, con molto fascino e morbidezza. Tannini fermi, densi, morbidi e setosi. Un vino di grande potenziale, con un finale lungo e potente.

### 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. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Gérald Besse
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1177622

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot Les Serpentes**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 14.0 %

**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.