



## 2021 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Une valeur sûre dans le meilleur sens du terme

### Description:

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Gamaret et de Syrah. Ce vin rouge très apprécié de la Staatskellerei Zürich est charnu et fruité. Non seulement il accompagne à merveille et avec authenticité la cuisine suisse, mais il se déguste aussi formidablement bien seul.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant d'intensité moyenne. Nez ouvert rappelant les cerises et les framboises, sur des touches de pétales de rose fanés, de violette et de cannelle. Bouche d'une onctuosité gourmande qui développe peu à peu des arômes de fruits, prunes mûres, groseilles rouges et un peu de clou de girofle. Rond et complexe, avec une finale fruitée très harmonieuse.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Syrah
<b>Référence:</b>	0700121

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 7 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.