



2019 Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Note de dégustation:

"Rouge rubis saturé, reflets grenat. Un bouquet dans lequel on aimerait s'immerger : notes fantastiques de cerises et de framboises, d'amandes grillées avec un soupçon de livèche, enfin de la vanille sucrée et du bois précieux. Très belle attaque, laissant place à des arômes fruités explosifs, soutenus par une belle fraîcheur, en plus des arômes de fruits rouges également de la cannelle et du caramel, les tannins montrent encore une certaine adhérence, très intense et de texture fine ; finale persistante et minérale. "

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Fribourg
Producteur:	Cave et Domaine du Petit Château
Notation(s):	Parker 92/100, Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1025219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Initial

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Suisse
Notation(s):	Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.