



2022 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

La qualité suisse avec une pointe de modernité

Description:

C'est avec brio que la Staatskellerei Zürich conjugue le cépage suisse Gamaret et le Merlot. Les puissants arômes fruités du Gamaret sont joliment contrebalancés par le velouté du Merlot. L'ÉO est élevé en foudres de chêne dans la cave voûtée historique de Rheinau. Une qualité aussi excellente qu'intransigeante, pour les instants les plus précieux.

Note de dégustation:

Rouge rubis dense, accents grenat. Le nez fruité développe peu à peu des notes de baies rouges et de prunes, ainsi que des nuances toastées de moka et de chocolat crémant et une pointe de nougat. L'attaque tendre fait place à un palais généreux et très expressif, avec une texture équilibrée et une explosivité surprenante, gelée de framboises et fraises, noisettes grillées et caramel, puis enfin une pointe de genièvre; son agréable fraîcheur apporte à cet ÉO Noir beaucoup d'expressivité et de profondeur; tannins veloutés dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

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
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	53% Gamaret, 47% Merlot
Référence:	0707022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	53% Gamaret, 47% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 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.