



2018 L'Enfer du Temps

Vin rouge muté, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Note de dégustation:

Dans cet assemblage de Diolinoir avec un peu de Pinot, la fermentation est stoppée à 18 % vol. par l'ajout d'eau-de-vie de vin. Il en résulte un vin très riche dans le style d'un porto vintage. Les tanins puissants du Diolinoir sont parfaitement équilibrés par la douceur fine et les arômes de cerise se révèlent très délicatement.

Accompagne idéale:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	18.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Diolinoir, Pinot Noir
Référence:	1350718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Enfer du Temps

Vin rouge muté
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Diolinoir, Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	18.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.