



2019 Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

Bouquet frais avec des notes de cerise mûre, de cassis et des nuances épicées de réglisse et de crème pour chaussures. En bouche, une structure juteuse et élégante, une acidité adaptée, des tanins légèrement perceptibles. La finale est fraîche, avec un fin fruit de prune et des notes minérales.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 1323919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Elevage:	en Barrique
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.