



## 2022 Malbec

VdP Suisse, Cave Biber

**Note de dégustation:**

Robe rouge foncé, belle fraîcheur et fruité. Tannins légers, bouche marmelée, fruit de baies. Charmant.

**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

**Producteur:**

**Notation(s):**

**Cépage(s):**

**Référence:** 1323422

Bild folgt

Photo à venir

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

Taille: A7 74x105

**Malbec**

VdP Suisse  
Cave Biber

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):**

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