



2018 Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC, Cave Fin Bec

Un vino rosso biologico molto aromatico e dalla struttura raffinata

Descrizione del vino:

Circondato da vigneti, la Cave Fin Bec si trova nel cuore del Vallese. Le uve utilizzate per produrre il Fin Bec BIO Merlot provengono dalla zona alluvionale intorno a Sion.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave Fin Bec Mathier

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 1024318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC
Cave Fin Bec

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.