



2021 La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC, Domaine La Colombe - Paccot

Un magnifico vino rosso della Côte vaudoise

Descrizione del vino:

Una cuvée che, a seconda delle condizioni climatiche e dell'ispirazione, porta accenti creativi tra struttura, volume e gamma aromatica.

Nota di degustazione:

Rubino saturo con sfumature violacee. Superbe note di frutti di bosco, gelatina di sambuco e mora, con un accenno di camoscio, chiodi di garofano e crosta di pane. Il palato meravigliosamente fruttato rivela ora anche aromi di ciliegie nere, torrone e cioccolato cremoso, che si combinano con i tannini maturi; finale molto potente, persistente e vellutato.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Paccot-Domaine La Colombe
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
Numero di articolo:	0847021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC

Domaine La Colombe - Paccot

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.