



## 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.

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

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC

Domaine La Colombe - Paccot

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