



2021 Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Nota di degustazione:

Il vino è splendidamente fruttato, caratterizzato da aromi di bacche rosse e nere. È fine, rotondo e abbastanza potente, con un sottile sentore di edera.

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 Ardévaz
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Merlot
Numero di articolo:	1285821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot
Maturità:	fino a 2030
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.