



2021 Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un vino potente che si conserva bene

Descrizione del vino:

I pendii di Martigny e Bovernier sono costituiti da terreni giovani influenzati dalla roccia su cui si sono formati. La grande diversità della regione permette ai viticoltori e agli enologi di scegliere il terroir più adatto a ogni varietà di uva. In questo modo è possibile produrre vini tipici e di alta qualità.

Nota di degustazione:

Profumo: tipico aroma di edera del Merlot. Note di spezie, caffè, moka e uva matura. Al palato, bella frutta matura, molto fascino e morbidezza. Tannini fermi, densi, morbidi e setosi. Un vino dal finale lungo e potente e dal grande potenziale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Gérald Besse
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1177621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.