



2020 Le Bien-Vivant

Valais AOC, Domaine des Muses

Nota di degustazione:

Questo blend del terroir intorno al villaggio di Saillon, proveniente dal vigneto "Les Bains", contiene una miscela unica di uve nobili svizzere; combina perfettamente Diolinoir, Humagne Rouge e Syrah. È caratterizzato da un colore viola intenso e da un aroma di frutti neri e spezie; al palato ha un attacco vellutato con un corpo potente e fruttato. Il finale lungo e strutturato, con tannini maturi, promette un futuro brillante per questo vino.

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:	Domaine des Muses
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1339820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Bien-Vivant

Valais AOC
Domaine des Muses

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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