



2023 Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Nota di degustazione:

Rubino scuro con riflessi violacei. Naso molto armonico, dominato da bacche nere, ciliegie e mirtilli, con delicate note di viola e un po' di grafite. Palato ampio e fondente, anch'esso segnato da bacche nere, sambuco e un po' di liquirizia, tannini maturi a sostegno; finale lungo, potente e persistente.

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:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1285823

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.5 %

alcolica:

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