



2022 Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Grande potenziale di invecchiamento

Descrizione del vino:

La storia dell'azienda vinicola inizia alla fine del XIX secolo. Il Domaine les Hutins possiede un totale di 9 ettari di vigneto, su cui vengono coltivate non meno di 20 varietà di uve diverse. Le uve per il Bertholier rouge sono coltivate su terreni pesanti e argillosi a Dardagny, che arricchiscono le caratteristiche del vino grazie al suo terroir.

Nota di degustazione:

Un cremisi molto concentrato fino al disco. Il bouquet è ricco di bacche nere e blu, pan di zenzero e crémant al cioccolato con una nota di viola e liquirizia. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto esplosivo, che ora rivela anche aromi di sambuco nero, oltre a un soffio di mandorla amara, moka e vaniglia; i tannini sono presenti, ma molto ben integrati; la bella sostanza nel lungo finale promette un grande potenziale.

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: Ginevra

Produttore: Hutins

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0915222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bertholier rouge

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 70% Gamaret, 15% Merlot, 15% Cabernet
Sauvignon

Viticoltura: Bio

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

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