

CUVÉE DU 3E MILLÉNAIRE
Valais AOC
Cave St-Pierre SA
Chamoson, Suisse



Provenance
Valais, Suisse

Cépage(s)
Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet, Diolinoir

Dégustation
Robe: dense et profonde
Bouquet: arômes de baies noires sauvages, notes épicées, discret boisé
Palais: riche et savoureux, arômes de fruits mûrs aux parfums de cerise et pruneau, tanins fins, harmonieux et soyeux

Spécificité(s)
Certains cépages élevés en barrique

Température de service
18°C

Accords gastronomiques
Filet d'agneau au romarin, viandes rouges, grillées et rôties, fromages d'alpage au lait cru

Durée de garde
4-8 ans

Herkunft
Wallis, Schweiz

Traubensorte(n)
Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet, Diolinoir

Dégustation
Farbe: Tiefes und dichtes Rot
Bouquet: Aromen von wilden schwarzen Beeren, gewürzte Noten, diskretes Holz
Gaumen: Reich und schmackhaft, Aromen von reifen Früchten, mit Noten von Kirschen und Pflaumen, feine, harmonische und seidige Tannine

Eigenheit(en)
Ausbau in Eichenbarriques

Trinktemperatur
18°C

Idealer Begleiter zu
Lammfilet mit Rosmarin, rotes Fleisch grilliert und geröstet, Alpkäse aus Rohmilch

Reifungspotential
4-8 Jahre