



**MERLE DES ROCHES**  
**Ermitage du Valais AOC**  
**Domaine du Mont d'Or**  
**Conthey, Valais, Suisse**



**Provenance**  
 Valais, Suisse

**Cépage(s)**  
 Marsanne blanche

**Dégustation**  
 Robe: nette, jaune intense à reflets dorés  
 Bouquet: puissant, fruits confits, fraise et banane mûre, légère note vanillée  
 Palais: racé et étoffé, grande complexité au niveau des saveurs, confirmation des notes de fruits du bouquet

**Spécificité(s)**  
 Elevage en barriques

**Température de service**  
 8°C

**Accords gastronomiques**  
 Foie gras chaud en vinaigrette, poissons pochés, fromages bleus, gâteau au vin

**Durée de garde**  
 Plus de 20 ans

**Herkunft**  
 Wallis, Schweiz

**Traubensorte(n)**  
 Marsanne blanche

**Degustation**  
 Farbe: Klares, intensives Gelb mit goldenen Reflexen  
 Bouquet: Reichhaltig, erinnert an getrocknete Früchte, Erdbeeren und reife Bananen mit einer leichten Note Vanille  
 Gaumen: Rassig, körperreich, mit sehr komplexe Aromen, die die fruchtigen Noten des Bouquets bestätigen

**Eigenheit(en)**  
 Aufzug in Barriques

**Trinktemperatur**  
 8°C

**Idealer Begleiter zu**  
 Warmer Gänse-/Entenleber an Vinaigrette, pochierem Fisch, Blaukäse, Gâteau au vin

**Reifungspotential**  
 Über 20 Jahre