

MERLOT DU VALAIS RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS
Valais AOC

Cave St-Pierre S.A.
Chamoson, Suisse



Provenance
Valais, Suisse

Cépage(s)
Merlot

Dégustation

Robe: rubis soutenu, ourlée de reflets violacés

Bouquet: aux arômes de fruits rouges, associés à des nuances de tabac, de cuir et d'épices

Palais: généreux fruité se marie à des tannins soyeux dans des saveurs onctueuses et charnues

Spécificité(s)

Vinification traditionnelle

Température de service

14-16°C

Accords gastronomiques

Risotto aux champignons, filet de boeuf Wellington, tournedos aux morilles, agneau au four, civet de lièvre

Durée de garde

5 à 7 ans

Herkunft

Wallis, Schweiz

Traubensorte(n)

Merlot

Dégustation

Farbe: Schön unterlegtes Rubinrot, umsäumt mit violetten Reflexen

Bouquet: Aromen nach roten Früchten, verbunden mit Nuancen nach Tabak, Leder und Gewürzen

Gaumen: Seine grosszügige Frucht vermählt sich mit saftigen Tanninen inmitten seiner samtigen Düfte

Eigenheit(en)

Vinifizierung : Nach traditioneller Art

Trinktemperatur

14-16°C

Idealer Begleiter zu

Pilzrisotto, Rindsfilet Wellington, Tournedos mit Morcheln, gebratenes Lamm, Hasenpfeffer

Reifungspotential

5 - 7 Jahre