

BOLLE

SERVAGNIN ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE
Morges AOC La Côte

Bolle & Cie
Morges, Suisse



Provenance
Vaud, Suisse

Cépage(s)
Pinot Noir, clone Servagnin

Dégustation
Robe: rubis, brillante et profonde
Bouquet: fruits rouges, très expressif
Palais: attaque souple et fruitée, équilibre remarquable

Spécificité(s)
Le Servagnin est vinifié en barrique de chêne et élevé durant 16 mois

Température de service
14-16°C

Accords gastronomiques
Grillades, viandes rouges, volailles et fromages

Durée de garde
3-5 ans

Herkunft
Waadt, Schweiz

Traubensorte(n)
Pinot Noir, Klon Servagnin

Degustation
Farbe: Brillantes und tiefes Rubinrot
Bouquet: Sehr ausdrucksvoll nach roten Früchten
Gaumen: Geschmeidiger und fruchtiger Auftakt, bemerkenswertes Gleichgewicht

Eigenheit(en)
Der Servagnin wird im Eichenbarrique vinifiziert und während 16 Monaten darin ausgebaut

Trinktemperatur
14-16°C

Idealer Begleiter zu
Grilladen, rotes Fleisch, Geflügel und Käse

Reifungspotential
3-5 Jahre



SCHENK
LES EXPERTS DU VIN

SCHENK S.A. - Place de la Gare 7 - CH - 1180 ROLLE

Tél : 021/822 02 02 Fax : 021/822 03 03

Internet: www.schenk-wine.ch

Mail: schenk@schenk-wine.ch