

GAMME SUPER VALAISANS

Stricto Sensu AOC Valais

Cépage : Humagne, Cornalin et Syrah

Terroir : Sion

Récolte par m2 : 650gr

Vinification : élevage en barrique durant une période de 36 mois.

Dégustation : robe d'un rouge intense avec des reflets noirs. Vin de garde complexe, puissant, aux tannins nobles et racés. Note boisée et épicée avec une belle longueur.

Accompagnement : viande rouge, côte de bœuf, mets de chasse et plateau de fromage.

Température de service : 16°C à 18°C

Particularité : possibilité de personnaliser la bouteille en y ajoutant le propre logo de l'entreprise sur la contre-étiquette et le carton de la bouteille.



75 cl liège | 150 cl liège

GAMME SUPER VALAISANS

Stricto Sensu AOC Valais

Rebsorte: Humagne, Cornalin und Syrah

Terroir: Sion

Ertrag pro m2 : 650g

Weinbereitung : 36-monatiger Barriqueausbau.

Degustationsnotiz: intensives rotes Kleid mit schwarzen Schimmern. Komplexer, kräftiger Lagerwein mit edlen und rassigen Gerbstoffen. Unterholz- und Würzaromen im Finale.

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, Rindsrippe, Wild und Käseplatte.

Genusstemperatur: 16-18°C

Bemerkung : es besteht die Möglichkeit die Rücketikette sowie die Kartons mit Ihrem Firmen-Logo zu personalisieren.