



Merlot du Valais AOC Barrique

Genre	Vin rouge
Millésime	2017
Provenance	Valais AOC
Cépage	100% Merlot
Vinification	Fermentation en cuve INOX avec contrôle de température, ensuite en barriques pendant environ 12 mois.
Couleur	Rouge profond brillant.
Arôme	Au nez des nuances légèrement âcre avec de beaux composants de fruits et d'épices.
Caractère	En bouche élégant, souple avec des notes épicées, des tanins bien fondus et agréable, un vin puissant et dense qui reste passionnant jusqu'à la fin.
S'harmonise avec	Gibier, viande rouge, bœuf mijoté avec polenta et fromage.
Température de service	16°-18° C
Conservation	6-8 ans
Contenu	75 cl