

Les Guillembergs Premier Viognier & Les Pallins Premier Cabernet Franc Geschenkkiste

Fruits mûrs - puissant - complexe

Origine	Cépage
Neuenburg	
Producteur	Type de fermeture
Grillette Domaine De Cressier	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	10779700
Culinaires	Élevage
Vin blanc pour accompagner un poisson grillé ou un curry épice - Vin rouge pour accompagner un filet d'agneau au jus de romarin ou un bœuf épice.	

À PROPOS DU VIN

Les boutures de viognier de la Grillette proviennent des vignobles du nord de la vallée de la Rhône, offrant des arômes caractéristiques. Les raisins du « Guillemberg » sont exclusivement récoltés dans la parcelle du même nom. Le cabernet franc, souvent dans l'ombre du cabernet sauvignon, donne des vins plus clairs en couleur, moins riches en tanins, plutôt légers à moyennement lourds. La parcelle « Les Palins », avec son sol de dépôt calcaire et sa structure légère, convient parfaitement à ce cépage.

Qualité: Guillembergs - Vin encore jeune avec un bon potentiel de garde. Les Pallins - Vin fruité à maturité, puissant, avec beaucoup de potentiel.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Guillembergs - or cristallin avec une couleur moyennement dense. Les Pallins - rouge grenat profond avec un noyau noir, viscosité marquée.

Aromatique

Aromatique: Guillembergs - Nez légèrement fermé, des arômes délicats de fruits jaunes à noyau et de coing s'entremêlent avec des nuances subtiles, épiceées et balsamiques. Les Pallins - Un bouquet de fruits noirs mûrs, de fines nuances grillées et fumées, une délicate odeur animale de cuir.

Corps

Corps: Guillembergs - Une attaque envoûtante, longue et souple, suivie d'une acidité finement liée à l'oeuf, un fruité délicat, une minéralité bien présente. Les Pallins - Très long en bouche, sec, corps puissant, avec des notes de fruits rouges bien présentes, belle aromatique d'élevage.


SCHERER & BÜHLER AG
Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch