

GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Cuvée Rouge Barrique Clos du Château

37.5 cl | 75 cl | 150 cl | 300 cl

Cépages Pinot, Merlot, Syrah

Production

Domaine Clos du Château, Sion, Grimisuat

Description

robe d'un rouge profond, brillance; nez boisé, légèrement vanillé, notes à la fois fruitées et épicées; en bouche, belle complexité; vin tannique et structuré, riche et corsé, longue persistance, vin de garde.

Harmonies

viandes rouges, filets d'agneau ou de bœuf, charbonnade, mets de chasse, fromages.

Température de service 14 - 16° C

Conservation

à ne pas consommer trop jeune, le vin doit "digérer" son passage dans les fûts de chêne, il atteint son apogée après 2 à 3 ans de bouteille



GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Cuvée Rouge Barrique Clos du Château

37.5 cl | 75 cl | 150 cl | 300 cl

Rebsorten Pinot, Merlot, Syrah

Anbau

Clos du Château, Sion, Grimisuat

Degustationsnotiz

leuchtende, dunkelrote Farbe; Bukett mit dezentem Holz- und Vanilleduft, fruchtige und würzige Noten; vollmundig, mit gut strukturiertem Gerbstoff, saftig und reichhaltig, langer Abgang, Lagerwein.

Kulinarischer Einklang

rotes Fleisch, Lamm- oder Rindfilet, Charbonnade, Wildgerichte, Käse.

Ausschanktemperatur 14 - 16° C

Lagerfähigkeit

nicht zu jung trinken. Erreicht das Optimum nach 2 bis 3 Jahren Lagerung.