

GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Clos du Château, Pinot Merlot

37.5 cl | 75 cl | 150 cl

Cépages Pinot noir, Merlot

Production

Domaine Clos du Château, Sion, Grimisuat

Description

robe profonde, rubis, avec des reflets violacés; bouquet de petits fruits avec des notes plus épicées, poivré, légèrement fumé ; ample et racé en bouche.

Harmonies

pâtés et terrines, viande séchée et plats froids, fondue bourguignonne, viandes de veau, de bœuf et d'agneau.

Température de service

14 - 16° C

Conservation

à apprécier dans sa pleine maturité d'ici 3 à 4 ans



GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Clos du Château, Pinot Merlot

37.5 cl | 75 cl | 150 cl

Rebsorten Pinot Noir und Merlot

Anbau

Domaine Clos du Château, Sion, Grimisuat

Degustationsnotiz

satte rubinrote Farbe mit violetter Schimmer; Beeraromen mit würzigen Noten, Pfeffer, leichte Raucharomen; vollmundig und rassig.

Kulinarischer Einklang

Pasteten und Terrinen, Trockenfleisch und kalte Platten, Fondue Bourguignonne, Kalbs-, Rinds- oder Lammfleisch.

Ausschanktemperatur

14 - 16° C

Lagerfähigkeit

volle Genussreife nach 3 bis 4 Jahren