



Réserve « Rouge »

| | |
|-------------------------------|--|
| Appellation | Suisse |
| Cépage | 80% Pinot Noir, 20% Gamaret |
| Altitude | 450 – 480m |
| Âge des vignes | Moyenne de 20 ans |
| Méthode de taille | Guyot simple, en terrasses |
| Terroir | Molasses argileuses |
| Vinification | Elevage en cuve durant 6 mois |
| Degré alcoolique | 13,7% vol. |
| Aspect | Rubis brillant |
| Nez | Élégant et typé. Arômes poivrés mêlés à des notes de fruits rouges |
| Bouche | Fraîche, souple et harmonieuse |
| Accords | Apéritif, fromages et viandes blanches |
| Consommation | 3 à 5 ans |
| Température de service | 14 - 16 °C |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Format(s) | 75 cl, 150 cl |