

LES DÉCOUVERTES DE GENÈVE

La Tour Maîtresse

Merlot de Genève AOC

Cépage

Originaire du Bordelais (St-Emilion), le Merlot donne des vins puissants et souples.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve suivie d'un élevage en barrique de 10 à 12 mois.

Robe

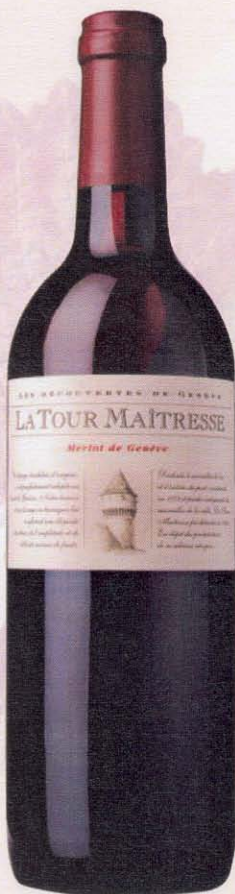
Pourpre intense.

Nez

Arômes puissants de réglisse, soutenus par une touche de cuir et des senteurs de garrigue.

Bouche

Vin flatteur et élégant, il séduit par sa souplesse et son velouté typiques du cépage. Tanins francs et mûrs.



Suggestions gastronomiques

- Viandes rôties, telles que carré d'agneau ou de veau
- Volailles rôties
- Fricassées de champignons
- Desserts aux fruits rouges

Température de service

16 - 18°C

Ce vin mérite de respirer avant d'être servi.

Aussi, n'hésitez pas à ouvrir cette bouteille bien avant de la déguster.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 75cl.

A l'unité ou en carton de 6 bouteilles pour le Magnum de 150cl.



CAVE DE GENÈVE