

5 Sens, Assemblage de cépages rouge AOC Vaud 2014

**Région viticole**

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Pinot noir, gamaret, garanoir, merlot, gamay, dornfelder, galotta

Notes de dégustation**Apparence**

Robe pourpre, sombre et profonde

Nez

Nez intense et complexe aux arômes de fruits mûrs (cerise noire), de caramel, d'épices (clou de girofle).

Palais

On retrouve en bouche les arômes perçus au nez ainsi qu'une certaine élégance. Belle structure due à la présence de jolis tanins enrobés. Notes toastées. Remarquable onctuosité. Rondeur et puissance se manifesteront à l'évolution

Vin et mets

Viandes rouges grillées ou au jus, viande de veau, mets aux champignons, gibiers, fromages

Température de service

14 - 16° C

Garde

3 - 8 ans

Teneur en alcool

13.0 % vol.

Emballage

carton de 6

Terroir

Eveillez vos 5 sens par un assemblage complexe et original de 7 cépages issus de nos vignes ! Chaque cépage a fait l'objet d'une récolte limitée.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Le merlot a été élevé en barriques neuves. Les 6 autres cépages ont bénéficié pendant 11 mois, d'un élevage traditionnel en vase de bois, élevage qui leur a conféré harmonie et élégance.

Distinction(s) & revue de presse

Expovina 2009, médaille d'argent