



Fulminata Legio Vallis VdP Suisse

Genre	Vin rouge
Millésime	2016
Provenance	VdP Suisse
Cépage	Diolinoir, Pinot Noir et Malbec
Vinification	Vendange manuelle partiellement séchée „appassimento“. Élevage de plusieurs mois en fût de chêne français.
Couleur	Violet foncé
Arôme	Au nez, de beaux arômes, allant de la violette aux fines épices en passant par les fruits rouges mûrs comme les framboises et les cerises ainsi que de nobles notes de vanille.
Caractère	Des tanins agréables. Un vin riche, souple et équilibré en bouche. Une très belle finale.
S'harmonise avec	Un compagnon idéal pour les viandes grillées, le fromage à pâte dure et divers plats de gibier.
Température de service	18°-20° C
Conservation	5-8 ans
Contenu	75 cl