

DRINKS.

Cave St-Pierre Blackout Cuvée 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408314
Alcool	13.3%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Cave St-Pierre SA, Rue de Ravanay 1, 1955 Chamoson, Wallis, Schweiz
Marque	Cave St-Pierre
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Bouquet léger et fruité avec des notes de cerises noires et de mûres.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Syrah et de Diolinoir
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



de consommation	14-16 degrés
Millésime	2019
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

"Les pieds dans la vigne, la tête dans les cailloux" - tel est le slogan avec lequel la Cave St-Pierre valaisanne se présente. Le directeur Emmanuel Carron et l'œnologue Thierry Ciampi sont bien conscients de l'emplacement exceptionnel de la cave. Entouré de vignobles plats dans la fertile vallée du Rhône, niché entre les pentes abruptes des Alpes suisses, le bâtiment, conçu avec efficacité, sert de repère depuis de nombreuses années. L'entreprise est fière du fait que, d'une part, elle est historiquement ancrée dans la région et, d'autre part, elle possède le dynamisme commercial nécessaire pour réussir à vendre ses produits au-delà de la région. La Cave St-Pierre travaille avec différents fournisseurs de raisins du Valais, ce qui lui donne accès aux meilleures qualités de raisin. Cela permet de varier la gamme de produits en conséquence. Pour la Cuvée Blackout, elle associe le cépage Syrah, qui connaît un succès international, au Diolinoir, un nouveau cépage du lac Léman, moins connu et typique du Valais. Le vin rouge traditionnellement vinifié a un potentiel de conservation de trois à six ans.