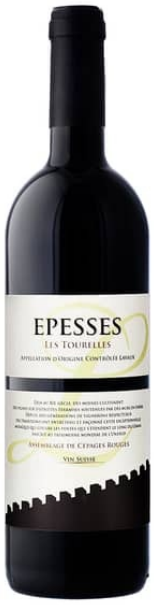
DRINKS.

Vins et Vignobles Les Tourelles Epesses rouge Lavaux AOC 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires



Numéro d'article	40922521
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Vaud
Embouteilleur	Vins et Vignobles Les Tourelles SA / Cave Amann SA, Weinplatz, Blumenwiesstrasse 6, 9220 Bischofszell, Schweiz
Marque	Les Tourelles
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Le bouquet révèle des baies forestières, des notes terreuses et de la réglisse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Pinot Noir et de Gamaret
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non spécifié
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2021
En accord avec	charcuterie, grillades, fromages, raclette & fondue, viandes rouges

Description

La région viticole vaudoise de Lavaux couvre plus de 800 hectares de vignobles en terrasses. Les terrasses, plantées depuis le XIe siècle sur la rive nord du lac Léman, sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007. Le cépage prédominant est le Chasselas. Dans cet endroit exceptionnel, les vignes bénéficient non seulement de la lumière directe du soleil, mais aussi des rayons réfléchis sur la surface du lac et des murs qui retiennent la chaleur. L'Epesses Rouge du producteur Les Tourelles est un assemblage des cépages Pinot Noir et Gamaret (le Gamaret est un nouveau cépage suisse de 1970, reconnu officiellement en 1991). Le vin rouge mûrit dans des cuves en acier inoxydable et a une durée de conservation d'environ quatre ans. En raison de sa texture soyeuse et de sa structure légère, il est recommandé de déguster ce vin à une température de 14-16°C. Il se marie parfaitement avec les spécialités suisses, les viandes grillées, les rôtis ou le jarret de veau.