











CHÂTEAU DE PERROY ROUGE CUVÉE PRESTIGE GRAND CRU - LA CÔTE AOC

Château de Perroy
Suisse - Vaud

L'incomparable terroir qui imprime sa marque au Château de Perroy est en même temps le garant d'un vin rouge vaudois de qualité supérieure, équilibré et complexe. Avec son bouquet aux arômes intenses et francs de fruits bien mûrs (framboise, fraises) associés à de discrètes notes épicées, ce Grand Cru remplit déjà toutes ses promesses au nez. Mais le Pinot du Château de Perroy se révèle tout aussi convaincant en bouche et en finale par sa texture ouverte et sa structure fruitée.

-  Unité: 70 cl
-  cépages: Pinot Noir
-  expansion du vin: En cuve inox
-  Alcool: 14% Vol.
-  agréable maturité de 2 et 4 année
-  arôme: épicé, framboise, fraise
-  convient: emincé de veau zurichoise, poitrine de veau farcie, grillades d'agneau, grillades de bouf, grillades de porc, poulet grillé
-  Température de service: 14-16°C
- 