

Regent, AOC Valais

millésime sur demande

contenu 75cl / 50cl

pays Suisse

provenance AOC Valais

cépages 100 % Regent

vinification 6 à 10 jours macération

élevage env. 2 mois en cuve, puis 5 mois dans des grands

tonneaux centenaires en chêne

teneur en alcool env. 13,2 % vol.

température de service 14 à 16° C

capacité de garde 3 à 6 ans

Regent Plant of the Proposed Company and the Plant of the

Robe cerise intense, avec des touches de rouge mûre.

Au nez, des arômes de cerises, de prunes, de vanille et de réglisse ainsi qu'une touche de poivre.

Respectant une harmonie parfaite entre un agréable corps onctueux-doux et des accents épicés au palais, marquant la finale intense et longue.

Unique, rond et charpenté avec des tannins riches, mais à la fois extrêmement veloutés reflétant un vin rouge charmant au caractère du Sud.

Le Regent s'accorde parfaitement avec des grillades du feu au charbon de bois, des plats italiens et des fromages affinés.

... il est un de nos vins valaisans somptueux d'une vinification typique propre au cépage de notre gamme COLLECTION CAVE ERHARD MATHIER.