



ONYX NOBILE

XVI

Nous avons associé un Barbera 2016 du Piémont, mûri une année en fût de chêne et un Diolinoir, cépage emblématique du Valais également affiné 12 mois dans des barriques neuves, pour en faire un subtil mélange de force et de rondeur, alliant puissance et finesse.

CEPAGE	<i>Barbera, Diolinoir</i>
APPELLATION	<i>Vin rouge</i>
BOUQUET	<i>Arômes fruités associant cerise, sureau et cassis.</i>
BOUCHE	<i>Structure fruitée intense bien typée de cépage qui témoigne d'une belle élégance. Elle se marie à des tanins fondus et persistants. Une longueur en bouche remarquable.</i>
ANALYSE	<i>14.2% Vol. alcool</i>
TEMPERATURE	<i>16°-18° C.</i>
GARDE	<i>12-16 ans</i>
IDEAL AVEC	<i>Viandes rouges en sauce (coq au vin, rôtis), filet de boeuf en pâte.</i>
BOUTEILLE	<i>75cl - 6 btes par carton</i>

