

REBBIO

Description

Cet assemblage est composé de Gamay et Pinot Noir de notre Domaine de Vétroz, assemblé avec notre Gamaret de Vollèges, vignoble qui trône à environ 800m d'altitude.

Une robe rouge intense aux reflets violacés. Au nez, on retrouve des notes de cassis frais et de pruneaux. L'attaque est ronde, fraîche. On est ensuite charmé par le volume et les tannins soyeux. Le tout soutenu par des arômes d'épices. Un vin qui accompagnera vos plats mijotés ainsi que vos grillades cet été.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Gamay (50%), Gamaret (30%), Pinot noir (20%)
- ✓ **Sol** : Moraines glacières et alluvions
- ✓ **Air de production** : Vétroz, Vollèges
- ✓ **Vinification** : Cuve
- ✓ **Certification** : Bourgeon Bio Suisse
- ✓ **Accords mets / vins** : Viande rouges et plats mijotés, fromages d'alpages
- ✓ **Potentiel de garde** : 5-7 ans

Dégustation

Expressif, épicé, structuré

Œil – couleur rouge intense avec des reflets violets

Nez – Puissant et complexe. Arôme de fruits noris comme le cassis et la mûre. Signature épicée. Bouquet final, notes de girofle et de genièvre.

Bouche – belle intensité, rondeur. Tanins souples et frais. Finale longue et épicée.

Distinction(s)

- * 90 points Parker (2020)

REBBIO

Beschreibung

Diese Assemblage besteht aus Gamay und Pinot Noir unserer Domaine de Vétroz, die mit unserem Gamaret de Vollèges, einem Weinberg, der auf ungefähr 800m Höhe thront, vereint werden.

Eine intensiv rote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase findet man Noten von frischen schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Der Auftakt ist rund und frisch. Dann wird man von dem Volumen und den seidigen Tanninen bezaubert. Das Ganze wird von Gewürzaromen unterstützt. Ein Wein, der Ihre Schmorgerichte sowie Ihre Grillgerichte in diesem Sommer begleiten wird.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Gamay (50%), Gamaret (30%), Pinot noir (20%)
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen und Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft** : Vétroz, Vollèges
- ✓ **Weinbereitung** : Tank
- ✓ **Zertifizierung** : BIOSUISSE
- ✓ **Passt zu**: Rotes Fleisch und Schmorgerichte, Alpenkäse
- ✓ **Lagerpotenzial** : 5-7 Jahre

Verkostungsnotizen

Ausdrucksstark, würzig, strukturiert

Farbe - intensiv rote Farbe mit violetten Reflexen

Nase - Kräftig und komplex. Aroma von Norisfrüchten wie schwarze Johannisbeere und Brombeere. Würzige Signatur. Finale Nase Note von Nelken und Wacholder.

Geschmack - Schöne Intensität, Vollmundigkeit. Weiche und frische Tannine. Langer, würziger Abgang

Medaillen und Auszeichnungen

- * 90 Parker Punkte (2020)

REBBIO

Description

This blend is composed of Gamay and Pinot Noir from our Domaine in Vétroz, blended with our Gamaret from Vollèges, a vineyard that sits at an altitude of about 800 m.

An intense red colour with purple hues. On the nose, we find notes of fresh blackcurrant and prunes. The attack is round and fresh. The volume and silky tannins then charm us. The whole is supported by aromas of spices. A wine that will accompany your simmered dishes as well as your grills this summer.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Gamay (50%), Gamaret (30%), Pinot noir (20%)
- ✓ **Soil:** glacial moraine and alluvium
- ✓ **Production area:** Vétroz, Vollèges
- ✓ **Vinification :** Vat
- ✓ **Certification :** Bourgeon Bio Suisse
- ✓ **Food pairing :** Red meat and stewed dishes, mountain cheeses
- ✓ **Parker Points 2021:** 90
- ✓ **Ageing potential :** 5-7 years

Tasting notes

Expressive, spicy, structured

Eye - intense red colour with purple hues

Nose - powerful and complex. Aroma of blackcurrant and blackberry. Spicy signature. Final bouquet, clove and juniper notes

Palate - good intensity, roundness. Soft and fresh tannins. Long and spicy finish

Award(s)

- * 90 Points Parker (2020)