


ESCARGOT OR

L'Escargot Or, élevé en barrique, est un assemblage rouge dominé par le Gamaret, le Garanoir ou le Galotta. Il offre un fruité intense et une réelle finesse aromatique. En bouche, il est ample et structuré, soutenu par un boisé délicat. Généreux et affirmé, il accompagne parfaitement un repas soigné ou des plats de caractère, en toute saison.




 AOC Vaud

 Vin élevé en barrique

 Assemblage de cépages : min. 60% de Gamaret et/ou Garanoir et/ou Galotta – min. 15% de Pinot Noir et/ou Gamay – 25% libres.
Au maximum 4 cépages différents.

 Épicé – Finesse aromatique – Boisé

 Plats méditerranéens – Plats mijotés
Viande rouge – Fromage corsé – Salade

 Température de service : Entre 15 et 18°

Découvrez les producteurs de cette gamme : escargot-vin.ch/producteurs/or