

"MASC" Assemblage Rouge 2016

Maurice Gay, Valais AOC

Suisse > Valais

Garde :

5 - 10 ans

% Vol :

13.50°



Distinctions

Grand Prix du Vin Suisse - Médaille d'Argent - August 2018



Cépage(s) :

Merlot, Ancellotta, Cabernet Sauvignon, Syrah

Note de dégustation

Robe : Magnifique, d'un beau rouge intense aux reflets pourpres.

Nez : Aux senteurs de fruits noirs.

Palais : Tel un feu d'artifice, le charme de ses arômes complexes explose en bouche déployant de fabuleuses notes de fruits mûrs, délicatement toastées. Un cru aux tannins puissants, d'un bel équilibre, riche et exhalant des notes de pruneau sec. L'empreinte du bois est perceptible, mais elle se fond aux saveurs apportées par les différents cépages. La finale se présente longue, fruitée et épicée, ce qui souligne le bel équilibre de ce grand cru et saura réjouir vos papilles !

Accords mets-vin

Viandes rouges au goût relevé, foie gras chaud, rôti, caille, oie, lièvre, dessert à base de chocolat noir.

Terroir

Cet assemblage provient d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles en terrasses de la rive droite du Valais central.

Vinification

Vinifié et élevé en barriques durant 12 mois.

Œnologue(s)

Thierry Ciampi & André Hotz