



DIVICO / Cuvée XC

La Côte AOC – Elevage en barriques

75cl - Art. 007181.007



Pays/Région: Suisse / Vaud / La Côte
Origine: Obtenu à la Station de recherche Agroscope de Changins en 1997, le Divico est le fruit d'un croisement entre le Gamaret et le Bronner. C'est un cépage de nouvelle génération résistant au Mildiou et à l'Oïdium.

Cépages: Divico

A déguster: Dans les 10 ans

Commentaire de dégustation :
Couleur: Très intense et sombre
Au nez: Surprenant avec des parfums de fruits noirs (cassis et cerises noires) et de compote de pruneaux.
En bouche: Vin puissant et gourmand. La finale est longue sur des tanins fermes. Un vin destiné pour de longues années de garde.

Service: 16°C

Accords mets & vins: S'accorde parfaitement avec les viandes rouges, la chasse et les plats mijotés ainsi que les fromages à pâte molle.

Land/Region: Schweiz / Waadt / La Côte

Herkunft : Die neue Divico Rebsorte ist eine Kreuzung von Gamaret und Bronner die im Forschungszentrum Agroscope in Changins 1997 entstanden ist. Die Rebsorte ist äusserst resistent gegen Mehltau sowie gegen Graufäule.

Rebsorten: Divico 100%

Weinprobe: Innerhalb von 10 Jahren und mehr

Degustations Kommentar:
Farbe: Intensiv und dunkel
Nase: Überraschend mit schwarzfruchtigen Aromen nach Cassis, schwarzen Kirschen und Zwetschgenkompott.
Im Mund: Ein kräftiger und kompakter Wein. Das Finish ist anhaltend mit festem Tannin. Ein Wein, der ein gutes Alterungspotenzial von mehreren Jahren besitzt.

Ausschank : 16°C

Kulinarische Begleitung: Passt sehr gut zu rotem Fleisch, Wild und geschmorten Speisen sowie zu Weichkäse.