



## Garanoir 2021

CHF 18.50 | 10 cl = CHF 2.47

Viola impenetrabile nel calice. Al naso note di ribes nero e mora selvatica. Attacco potente al palato con tannini eleganti e ben presenti. La struttura risulta setosa con molto corpo. In via retronasale si avverte il pepe nero.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Produttore                  | Patrick Fonjallaz   |
| Categoria                   | Vino rosso  |
| Paese                       | Svizzera  |
| Regione                     | Vaud  |
| Sottoregione                | Vaud  |
| Classificazione             | AOC   |
| Annata                      | 2021  |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl   |
| Gradazione alcolica         | 13.0 %  |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°   |
| Invecchiamento              | fino a 2026   |
| Vitigni                     | Garanoir  |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti  |
| Numero articolo             | 162961  |
| Adatto a                    | Formaggi saporiti, Manzo, Selvaggina, Tagli di carne pregiati |



Vinificazione

Maturazione in vasche d'acciaio.

Terroir

I terreni delle Côtes de l'Orbe sono molto ghiaiosi con un contenuto di argilla di circa il 15%. Questi terreni leggermente permeabili danno origine a vini armoniosamente fruttati.

Storia

La tenuta della famiglia Fonjallaz è una delle più antiche aziende a conduzione familiare della Svizzera; la cronaca risale fino al 1531, con oltre 13 generazioni. La tenuta si estende su 35 ettari, tutti coltivati a vigna. la vista sul lago di Ginevra che si può godere dal giardino di Fonjallaz a Epesses è semplicemente mozzafiato.

