Cave Emery, 2023

Pinot Noir L'Empyrée AOC Valais

Pays
Suisse

Région
Valais

Cépages
Pinot Noir

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.8%

Caractère

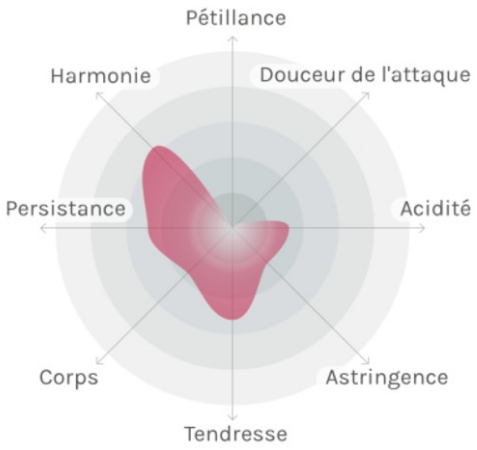
Un vin rouge fruité, équilibré et léger. Robe rouge grenat. Bouquet décent. Les baies (mûres, fraises, framboises) précèdent les fruits à noyau (cerises, griottes, prunes). Au palais, sec. La structure est souple, d'ampleur moyenne et harmonieuse. Le retour reprend les arômes mentionnés, avec une nuance d'aromatique de torréfaction (fumée). Finale de longueur moyenne.

Type de vin

Les légers

Les fruités

Les équilibrés



Producteur/Marque

Cave Emery

La Cave Emery est une exploitation familiale de tradition, située au cœur du terroir valaisan. La cave est dirigée par Louis-Bernard Emery, en collaboration avec ses fils Mathieu et Gaspard Emery. Ils traitent la nature avec beaucoup de respect et s'engagent délibérément dans la production intégrée. L'utilisation de produits non naturels est limitée au strict minimum. Par amour de la terre, ils travaillent selon des méthodes de vinification ancestrales, peaufinées avec les technologies de pointe les plus récentes, ce qui se reflète bien entendu dans la qualité de leurs vins. L'une des marques de fabrique de la Cave Emery sont ses locaux extraordinaires et mystérieux, qui peuvent être visités pour des dégustations. Les vignobles s'étendent entre la ville ensoleillée de Sierre et la capitale Sion, de Molignon à la vallée de la Lienne. Cette zone est connue pour son ensoleillement et sa terre riche.

Accords mets-vin

Fruits de mer rôtis et grillés, aussi avec sauce