



Cave Emery, 2024

Onyx Noir AOC Valais

Pays
Suisse

Région
Valais

Cépages

Gamaret, Cornalin, Humagne Rouge

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.6%

Caractère

Un vin rouge fruité, équilibré et persistant. Robe rouge rubis avec reflets violets. Bouquet d'intensité moyenne d'une certaine complexité. Les baies (mûres, cassis) dominent les fruits à noyau (cerises, prunes) et les fruits séchés (pruneaux séchés, marmelade de fraises). Avec un peu d'épice (vanille, poivre) et des arômes de torréfaction. Au palais, sec. La structure est souple, ample et harmonieuse. Le retour reprend les arômes mentionnés, avec en plus un petit parfum de rose. Finale de longueur moyenne.

Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

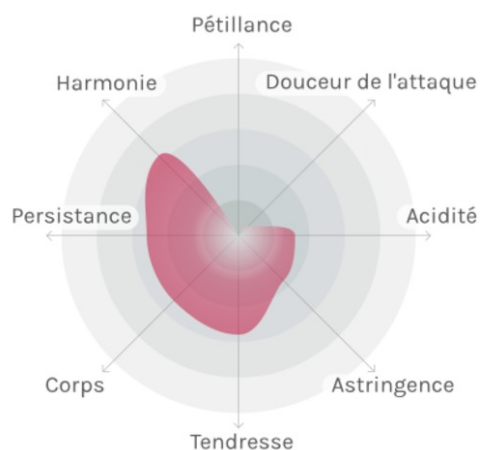


Les persistants

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



Veau grillé ou rôti