



## GVS, 2020

Blaiburgunder Schaffhauser AOC Chröttli

Pays  
Suisse

Région  
Schaffhouse

Cépages  
Blaiburgunder

Température de service  
16 - 18°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
13.50%

### Caractère

Un vin rouge grenat léger et frais, développant de puissants arômes de baies: mûres et cassis s'appuient sur quelques notes minérales. Légèrement doux au palais et très harmonieux, il révèle une texture merveilleusement ample et souple.

### Type de vin



Les légers

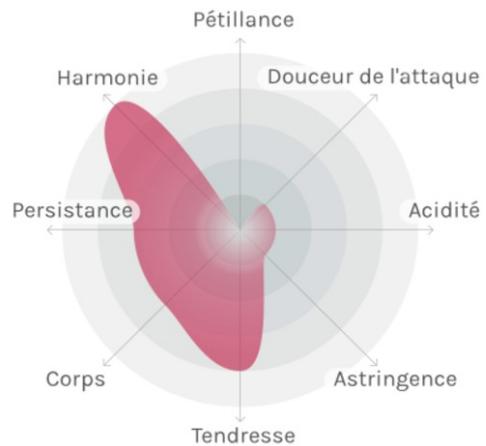


Les frais

### Producteur/Marque

#### GVS Weinkellerei

Schachenmann, véritable dynastie du vin sise à Schaffhouse, élabore dans la cave GVS fondée en 1934, des vins de terroir primés en Suisse et à l'international, à partir du raisin cultivé et entretenu pour elle par 160 exploitations viticoles du Blaiburgunderland. La coopérative séduit les connaisseurs avec ses vins riches en traditions et ses idées novatrices. Lors de la vinification, le maître de chai Michael Fuchs recourt, depuis 1995, aux nombreuses possibilités techniques permettant de mettre pleinement en valeur les qualités du raisin et du sol sur lequel il mûrit.



### Accords mets-vin



Pâtes au pesto