



Complices Rosé

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un rosé qui rassemble les générations

Description:

Cette exploitation valaisanne exemplaire a été fondée par Gérald Besse en 1979. En 2023, il a vinifié son 40e millésime, aux côtés de sa talentueuse fille Sarah, œnologue. Elle aussi le sait: faire du vin est un travail difficile, mais quand on obtient un résultat aussi réussi que le Complices Rosé, c'est une véritable récompense. Il est cultivé sur des terrasses escarpées dans la commune de Martigny et, avec son caractère acidulé accompagné de notes herbacées, il rappelle presque un peu un rosé de caractère de Tavel, dans le sud de la France.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Producteur: | Domaine Gérald Besse |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| Vol. alcool: | 13.0% |
| Cépage(s): | 60% Gamay, 40% Gamaret |
| N° article: | 1348423 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Complices Rosé

Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft: Suisse
Cépage(s): 60% Gamay, 40% Gamaret
Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage: 6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rosés,
nous recommandons une température de
service de 8 à 10 °C.