



Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec, Vin Mousseux Valais AOC, Cave Fin Bec

Description:

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Vin Mousseux Valais AOC
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Amigne
N° article:	14031--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec
Vin Mousseux Valais AOC

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Amigne
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.