



Viognier Les Condémines

Valais AOC, Dominique Passaquay

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le viognier est originaire des Côtes-du-Rhône, mais il s'est très bien adapté au climat chaud et sec du Valais. C'est un vin blanc aromatique qui offre un nez de violette, de pêche blanche ou d'abricot. En bouche, il est puissant, complexe et riche, mais néanmoins équilibré et juteux.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Dominique Passaquay
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	100% Viognier
Artikelnummer:	1358823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Viognier Les Condémines

Valais AOC
Dominique Passaquay

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés