



## Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Cépage de caractère avec puissance et fraîcheur

### Description:

Le cépage amigne est une spécialité blanche du Valais qui donne, sous la houlette de Jean-René Germanier et de Gilles Besse, un vin riche et très souple doté d'un parfait équilibre grâce à son acidité naturelle. La finesse des tannins et la grande concentration de l'extrait, garantissent que cet Amigne caractéristique se développera magnifiquement en bouteille durant des années.

### Profil aromatique:

(st) Jaune doré aux nuances tirant sur le vert. Des notes minérales agrémentent le nez ouvert dominé par les fruits mûrs, poires Alexander, mirabelles et raisins secs. Rond et raffiné en bouche, intense et d'une grande finesse, très expressif avec une belle fraîcheur en soutien, la douceur délicate complète magnifiquement les arômes du fruit; structuré en finale.

### Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Domaine Jean-René Germanier

**N° article:** 1128214

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Amigne 2 Abeilles**

Vétroz Valais AOC  
Domaine Jean-René Germanier

**Herkunft:** Suisse  
**Notation:** Score 18.5/20  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins blancs  
frais et fruités, nous recommandons une  
température de service de 8 à 10 °C.