



Gamay

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Description:

Profile aromatique:

Un gamay merveilleusement mûr. Son élégance et sa densité lui confèrent un style particulièrement souple. Les tanins bien intégrés et soyeux sont remarquables et atypiques pour un gamay. Il accompagne à merveille la quiche lorraine, le couscous, les spare ribs, les viandes rouges ou un plateau de fromages.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Martigny Valais AOC

Elevage: 10 Mois en Foudre

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Cépage(s): 100% Gamay

N° article: 1291524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gamay

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Gamay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	10 Mois en Foudre
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.