



Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Cépage de caractère avec puissance et fraîcheur

Beschreibung:

Le cépage Amigne est une spécialité blanche du Valais. Sous l'égide de Jean-René Germanier et de Gilles Besse, il produit un vin généreux et parfaitement équilibré entre le fruit et la fraîcheur grâce à son acidité naturelle. Cette Amigne typique peut se développer magnifiquement en bouteille pendant des années en raison de ses tannins fins et ses arômes très concentrés. Son doux fruité subtil est également très apprécié.

Degustationsnotiz:

(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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Jean-René Germanier

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Amigne

Artikelnummer: 1128223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Amigne
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés