



Gamay

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

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Martigny Valais AOC
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Gamay
Artikelnummer:	1291523

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
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.