



## 2016 Gamaret-Garanoir

Genève AOC, Le Clos de Céligny

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Genève
<b>Producteur:</b>	Le Clos de Céligny Rudolf Moser/Herbert Schutz
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Cépage(s):</b>	80% Gamaret, 20% Garanoir
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0137716075C6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gamaret-Garanoir**

Genève AOC

Le Clos de Céligny

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 80% Gamaret, 20% Garanoir

**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** en Cuve inox

**Vol. alcool:** 13.5 %

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