



2011 Ermitage Domaine Tourbillon

Valais AOC, Provins Valais

La spécialiste des vins doux du Valais, Madeleine Gay, apporte sa signature à ce 100% (nom valaisien du Marsanne) décoré d'or.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur: Provins

Notation(s): , Expovina 86.8

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0 %

Apogée: Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.

Cépage(s): 100% Marsanne

Référence: 0834911

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ermitage Domaine Tourbillon

Valais AOC
Provins Valais

Origine:	Suisse
Notation(s):	, Expovina 86.8
Cépage(s):	100% Marsanne
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.