



2018 Amigne de Vétroz Grand Cru

Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

Des cépages typiques du Wallis

Description:

Serge Roh a voué sa vie à l'Amigne, un cépage rare, et en tire ce vin blanc de caractère, concentré et captivant.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux nuances dorées. Une douce touche de miel agrmente le bouquet délicat aux notes fruitées et florales de mirabelle, de coing et de fleurs d'amandier. La bouche très expressive est d'une densité incroyable avec des arômes de fruits jaunes rappelant la pomme Golden et la camomille. Onctueux et d'une subtile fraîcheur, il est d'une grande concentration en finale.

Accompagne idéale:

Servez ce vin en accompagnement d'un plat de volaille, d'une blanquette de veau, d'un poisson d'eau douce ou d'une quiche aux légumes.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Serge Roh
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	11 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Amigne
Référence:	0348218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amigne de Vétroz Grand Cru

Valais AOC

Serge Roh Cave Les Ruinettes

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Amigne
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés