



2022 Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Cépage de caractère avec puissance et fraîcheur

Description:

Le cépage amigne est une spécialité blanche du Valais qui donne, sous la houlette de Jean-René Germanier et de Gilles Besse, un vin riche et très souple doté d'un parfait équilibre grâce à son acidité naturelle. La finesse des tannins et la grande concentration de l'extrait, garantissent que cet Amigne caractéristique se développera magnifiquement en bouteille durant des années.

Note de dégustation:

(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 idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Amigne
Référence:	1128222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Amigne
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés