



2016 Ermitage Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Note de dégustation:

Bouquet complexe avec une énorme diversité. Au nez, des notes d'ananas, de rhubarbe, d'abricots secs. En bouche, ce magnifique élixir est plein et souple, avec une magnifique harmonie entre douceur et acidité.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gérald Besse
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Marsanne
Référence:	1291916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ermitage Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Marsanne
Apogée:	jusqu'en 2038
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés