



2018 Gamay

Valais AOC, Christophe Abbet

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): Humagne rouge

Référence: 1332318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gamay

Valais AOC

Christophe Abbet

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): Humagne rouge

Apogée: jusqu'en 2029

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