



## Gamay

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Gérald Besse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Gamay
<b>Référence:</b>	13479--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gamay**

Valais AOC

Domaine Gérald Besse

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):** Gamay

**Vol. alcool:** 13.0 %

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