2022 Gamay

Vétroz Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

Note de dégustation:
Célèbre pour ses arômes exubérants et la sérénité de son fruité, le gamay s'est épris des sols granitiques du Valais, qui présentent des similitudes avec ceux du Beaujolais-Villages. Rond, séduisant et envoûtant, le gamay présente ici une intensité aromatique étonnante ; ;
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:	Serge Roh
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Gamay
Référence:	1361922

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gamay

Vétroz Valais AOC
Serge Roh Cave Les Ruinettes

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Gamay
Apogée:	jusqu'en 2026
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch