



2023 Johannisberg

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Note de dégustation:

Des notes de noisettes grillées, un peu de velours et une agréable minéralité témoignent du terroir schisteux. Plus tard, le Johannisberg développe ses notes typiques d'amande. Très souple, il est merveilleusement long en bouche. Il est conseillé d'ouvrir le vin quelques minutes avant de le déguster ; ;

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:	Gérald Besse
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1291123

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johannisberg

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s):
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés