



2023 Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Cépage de caractère avec puissance et fraîcheur

Description:

Le cépage Amigne est une spécialité blanche du Valais. Sous l'égide de Jean-René Germanier et de Gilles Besse, il produit un vin généreux et parfaitement équilibré entre le fruit et la fraîcheur grâce à son acidité naturelle. Cette Amigne typique peut se développer magnifiquement en bouteille pendant des années en raison de ses tannins fins et ses arômes très concentrés. Son doux fruité subtil est également très apprécié.

Note de dégustation:

(st) Jaune doré aux nuances tirant sur le vert. Des notes minérales agrémentent le nez ouvert dominé par les fruits mûrs, poires Alexander, mirabelles et raisins secs. Rond et raffiné en bouche, intense et d'une grande finesse, très expressif avec une belle fraîcheur en soutien, la douceur délicate complète magnifiquement les arômes du fruit; structuré en finale.

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:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Amigne
Référence:	1128223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Amigne
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés