



## 2022 Mitis

Amigne Réserve Grain Noble, Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

### Note de dégustation:

Ambré, centre doré. Un souffle de muscade agrmente le nez concentré et exubérant d'abricots secs, raisins de Corinthe et fleurs blanches. Bouche dense et très crémeuse aux arômes de fruits confits et de pêche blanche, avec un peu de mandarine et de gelée de coing; le fruit est soutenu par une fraîcheur fantastique, finale persistant de longues minutes.

### Accompagne idéale:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

### Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Jean-René Germanier
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Amigne
<b>Référence:</b>	1128322

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

Taille: A7 74x105

### **Mitis**

Amigne Réserve Grain Noble  
Vétroz Valais AOC  
Domaine Jean-René Germanier

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 100% Amigne  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.