



2023 Gamay

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Note de dégustation:

Un gamay merveilleusement mûr. Son élégance et sa densité lui confèrent un style particulièrement souple. Les tanins bien intégrés et soyeux sont remarquables et atypiques pour un gamay. Il accompagne à merveille la quiche lorraine, le couscous, les spare ribs, les viandes rouges ou un plateau de fromages.

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:	Gérald Besse
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1291523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gamay

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 13.0 %

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