



## 2020 Ermitage Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

**Note de dégustation:**

Bouquet complexe avec une énorme diversité. Au nez, des notes d'ananas, de rhubarbe, d'abricots secs. En bouche, ce magnifique élixir est plein et souple, avec une magnifique harmonie entre douceur et acidité.

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Gérald Besse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1291920

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

Taille: A7 74x105

**Ermitage Les Serpentes**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):**  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés