



Gamay

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

Descrizione:

Profilo aromatico:

Un Gamay meravigliosamente maturo. La sua eleganza e densità gli conferiscono uno stile particolarmente morbido. I tannini ben integrati e setosi sono notevoli e atipici per un Gamay. Perfetto per accompagnare quiche lorraine, couscous, costolette, carni rosse o un piatto di formaggi.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Martigny Valais AOC

Allevamento: 10 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Varietà d'uva: 100% Gamay

Numero articolo: 1291524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gamay

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Gamay
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	10 Mesi in grandi botti di legno
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.