



2021 Gamay

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

Nota di degustazione:

Un Gamay meravigliosamente maturo. La sua eleganza e densità gli conferiscono uno stile decisamente morbido. I tannini ben integrati e setosi sono notevoli e atipici per un Gamay. Eccellente con quiche lorraine, couscous, costine di maiale, carne rossa o un piatto di formaggi.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Gérald Besse
Valutazioni:	
Vinificazione:	10 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	1291521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamay

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Gamay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.