



2023 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: | |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Varietà d'uva: | |
| Numero di articolo: | 1291523 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamay

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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