

## GAMME DOMAINE AOC VALAIS

### Amigne de Vétroz

75 cl

#### Cépage

Amigne, ancien cépage de l'époque romaine

#### Production

Vétroz, vignoble de Bassin

#### Description

jaune soutenu, bouquet floral qui fait penser à des parfums de roses, notes exotiques rappelant l'écorce de mandarine, léger sucre résiduel; bel équilibre douceur – acidité; harmonieux en bouche.

#### Harmonies

salade de magret de canard, foie gras, tartes à la rhubarbe et à la cannelle, gratins de petits fruits, vin de dessert.

#### Température de service

10° C

#### Conservation

10 ans dans une bonne cave



## GAMME DOMAINE AOC VALAIS

### Amigne de Vétroz

75 cl

#### Rebsorte

Amigne, alte einheimische Rebsorte

#### Anbau

Vétroz, Weinberg Bassin

#### Degustationsnotiz

satte gelbe Farbe, blumiges Bukett, das an Rosen erinnert, exotische Aromen mit Duft von Madarinschalen, leichte Restsüsse; schönes Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure, harmonisch im Gaumen.

#### Kulinarischer Einklang

Entenbrustsalat, Leberpastete, Rhabarberkuchen mit Zimt, Beerengratin, Dessertwein.

#### Ausschanktemperatur

10° C

#### Lagrfähigkeit

10 Jahre in einem guten Keller