

GAMME SENSORIELLE

Viognier AOC Valais

Caractéristiques : blanc sec élevé en cuve

Cépage : Viognier

Terroir : Sion, Domaine d'Uvrier

Récolte par m2 : 600 gr.

Dégustation : nez intense, expressif, fleurs d'oranger, lilas, arômes d'abricot, de pêche, note d'amande; en bouche, explosion d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale, belle persistance aromatique. Garde 1 - 3 ans.

Accompagnement : volailles, poissons et crustacés, canard aux pêches.

Température de service : 10 - 12° C



75 cl liège

GAMME SENSORIELLE

Viognier AOC Valais

Merkmale : trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte : Viognier

Terroir : Sion, Domaine d'Uvrier

Ertrag per m2 : 600 gr.

Degustationsnotiz : intensives Bukett, das an Orangenblüten, Flieder, Aprikosen und Pfirsiche erinnert, mit einem Touch Mandeln. Im Gaumen entfalten sich die Aromen von Zitrusfrüchten explosionsartig. Viel Frische, elegant, zitronenartiges Finale mit angenehm aromatischem Nachhall. Lagerfähigkeit: 1 - 3 Jahre.

Kulinarischer Einklang : Geflügel, Fische und Krustentiere, Ente an Pfirsichen.

Genusstemperatur : 10 - 12° C