Swiss Fine Wine

Amigne de Vetroz Deux abeilles

2013, AOC Valais

Prix :	CHF 20.00

Caractèristiques

Nom :	Amigne de Vetroz
Extension :	Deux abeilles
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Classiques
Encaveur :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. &Besse Gilles)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Amigne
Production :	Élevé en cuve
Vieillissement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Léger
Alcool :	13.0%
Sols :	Moraine
Contenance :	37.5 cl, 50.0 cl, 75.0 cl

Service

Accords met vin :	Fromage, dessert, plats épicés, apéritif, fromage corsé, fromage bleu, chocolat, tarte aux fruits
Temps de garde :	1 - 5 Ans
Température de service :	10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage :	Température de stockage 10°C-14°C Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation

Dégustation

APPARENCE

Limpidité :	Brillante
Intensité :	Profonde
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Jaune paille

ARÔME

Nez

Caractère :	Typé
Expression :	Intense
Finesse :	Élégante
Complexité :	Grande
Puissance :	Forte

Parfum

Floral :	Fleur d'oranger
Fruité :	Abricot, coing, fruits secs
Confiserie :	Cire d'abeille

SENSATIONS

En bouche

Attaque :	Belle
Evolution :	Harmonieuse
Structure :	Riche
Goût :	Fruité, floral, séduisant, intense, velouté, gras
Intensité :	Forte
Note finale :	Longue
Persistance :	Longue
Qualité :	Excellente

© Copyright 2024 - www.swissfinewine.ch