Swiss Fine Wine



Mitis Amigne de Vetroz

2012, Grain Noble ConfidenCiel, AOC Valais

Prix :	CHF 64.00

Caractèristiques

Nom :	Mitis
Extension :	Amigne de Vetroz
Appellation :	Grain Noble ConfidenCiel
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Réserve
Encaveur :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. &Besse Gilles)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Or - vendange tardive
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Amigne
Production :	Élevé en barrique
Vieillissement :	Fût
Type :	Doux
Corps :	Beaucoup de corps
Alcool :	14.6%
Sols :	Calcaire, moraine, schistes
Contenance :	37.5 cl, 75.0 cl, 1.5 l, 3.0 l

Service

Accords met vin :	Fromage, dessert, fromage bleu, chocolat, tarte aux fruits
Temps de garde :	3 - 15 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

ARÔME

Nez

Caractère :	Typé
Expression :	Intense
Finesse :	Raffinée
Complexité :	Énorme
Puissance :	Forte

Parfum

Fruité :	Abricot, coing, fruits secs
Confiserie :	Miel

SENSATIONS

En bouche

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

© Copyright 2024 - www.swissfinewine.ch