



Marsanne AOC Valais

Prix : CHF 33.00

Caractéristiques

Nom : Marsanne
Appellation : AOC Valais
Collection : Réserve
Encaveur : Domaine des Muses (Taramarcaz, Robert)
Région : Valais central, Valais
Couleur : Blanc
Catégorie : Monocépage
Cépages : Marsanne Blanche (Ermitage, Hermitage)
Production : Élevé en barrique
Viellissement : Fût
Type : Sec
Corps : Beaucoup de corps
Alcool : 13.0%
Sols : Calcaire, schistes
Contenance : 75.0 cl

Service

Accords met vin : Poisson, viande, fromage, légumes, champignons, poisson de mer, poisson grillé, fruits de mer, crustacés, volaille, légumes grillés, légumes crus
Temps de garde : 3 - 10 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 : Soutenue
Aspect : Belle apparence
Couleur : Jaune paille

ARÔME

Nez
Caractère : Racé
Expression : Soutenue
Finesse : Élégante
Complexité : Grande
Puissance : Forte
Parfum
Fruité : Fruits secs
Végétal : Truffe

SENSATIONS

En bouche
Attaque : Souple
Evolution : Harmonieuse
Structure : Riche
Goût : Intense
Intensité : Forte
Note finale : Longue
Persistance : Longue