



# Marsanne AOC Valais

Prix: CHF 33.00

## Caractèristiques

Nom :MarsanneAppellation :AOC ValaisCollection :Réserve

Encaveur : Domaine des Muses (Taramarcaz, Robert)

Région : Valais central, Valais

Couleur : Blanc
Catégorie : Monocépage

Cépages : Marsanne Blanche (Ermitage, Hermitage)

Production : Élevé en barrique

Vieillissement : Fût
Type : Sec

Corps : Beaucoup de corps

**Alcool**: 13.0%

Sols: Calcaire, schistes

Contenance: 75.0 cl

## **Service**

stockage:

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 Température de stockage 10°C-14°C

Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation

# Dégustation

## **APPARENCE**

Limpidité :BrillanteIntensité :SoutenueAspect :Belle apparenceCouleur :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