



Polymnie Séduction Or

Grain Noble ConfidenCiel, AOC Valais

Prezzo : CHF 74.00

Caratteristiche

Nome :	Polymnie
Estensione :	Séduction Or
Classificazioni :	Grain Noble ConfidenCiel
Appellazione :	AOC Valais
Collezione :	Muses
Cantina :	Domaine des Muses (Taramarcaz, Robert)
Regione :	Vallese centrale, Valais
Colore :	Oro - vendemmia tardiva
Categoria :	Mescolato
Uve :	Marsanne Bianco (Ermitage, Hermitage), Pinot Grigio (Malvoisie, Grauburgunder, Ruländer, Tokayer)
Produzione :	Invecchiato in botti
Ageing :	Botte
Tipo :	Dolce
Corpo :	Medio-molto
Alcool :	14.0%
Suolo :	Calcere, roccia scistosa
Capacità :	50.0 cl, 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Dessert, aperitivo, formaggio tipo gorgonzola
Tempo di conservazione :	3 - 15 Anni
Temperatura di esercizio :	8.0°C - 10.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio :	Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni

Degustazione

ASPETTO

Limpidezza :	Brillante
Intensità :	Sostenuta
Aspetto :	Bella apparenza

AROMA

Naso	
Carattere :	Raffinato
Finezza :	Raffinata
Complessità :	Enorme
Potenza :	Forte
Profumo	
Fruttato :	Agrumi, frutta esotica
Confetteria :	Miele
Vegetale :	Tartufo

SENSAZIONI

In bocca	
Attacco :	Morbido
Evoluzione :	Armoniosa
Struttura :	Enorme
Gusto :	Fruttato, intenso, dolce
Intensità :	Forte
Sapore finale :	Interminabile
Persistenza :	Lunga
Qualità :	Eccellente