



## Amigne AOC Valais

Prix : CHF 22.00

### Caractéristiques

Nom : Amigne  
Appellation : AOC Valais  
Encaveur : Cave des Amandiers  
(Delétraz, Alexandre)  
Région : Bas Valais, Valais  
Couleur : Blanc  
Catégorie : Monocépage  
Cépages : Amigne  
Production : Élevé en cuve  
Viellissement : Cuve  
Type : Sec  
Corps : Léger à medium  
Contenance : 75.0 cl

### Service

Accords met vin : Poisson, fromage, apéritif, poisson d'eau douce, pâté, charcuterie, fromage à pâte molle, fromage à pâte dure  
Temps de garde : 2 - 6 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