



Amigne de Vétroz Grand Cru, AOC Valais

Prix : CHF 23.50

Caractéristiques

Nom : Amigne de Vétroz
Appellation : Grand Cru
Appellation : AOC Valais
Collection : Les Pyramides
Encaveur : Nouveau Saiguenen (Diego Mathier)
Région : Haut Valais, Valais
Couleur : Blanc
Catégorie : Monocépage
Cépages : Amigne
Production : Élevé en cuve
Viellissement : Cuve
Sols : Moraine
Contenance : 75.0 cl

Service

Accords met vin : Plats épicés, apéritif, plats asiatiques, crustacés
Temps de garde : 1 - 5 Ans
Température de service : 11.0°C - 13.0°C
Conditions idéales de stockage : Température de stockage 10°C-14°C
Hygrométrie 60%-80%
Protégé de la lumière
Position horizontale
Sans trépidation