Swiss Fine Wine



Amédée
AOC Vaud

Prix :	CHF 32.00

Caractèristiques

Nom :	Amédée
Appellation :	AOC Vaud
Collection :	Hors Séries
Encaveur :	Domaine la Colombe (Paccot, Raymond)
Région :	La Côte, Vaud
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Assemblage
Cépages :	Chardonnay (Clävner), Savagnin Blanc (Paien, Heida, Traminer)
Production :	Élevé en cuve et en barrique
Vieillissement :	Fût
Type :	Sec
Corps :	Moyen à beaucoup
Alcool :	13.5%
Sols :	Argile, calcaire
Contenance :	75.0 cl

Service

Temps de garde :	2 - 8 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 :	Transparente
Intensité :	Soutenue
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Jaune citron

ARÔME

Nez

Caractère :	Racé
Expression :	Soutenue
Finesse :	Élégante
Complexité :	Grande
Puissance :	Bonne

Parfum

Fruité :	Coing, fruits exotiques
Épicé :	Anis
Empyreum. :	Fumé
Confiserie :	Miel

SENSATIONS

En bouche

Attaque :	Vive
Evolution :	Equilibrée
Structure :	Ample
Goût :	Fruité, épicé, intense
Intensité :	Forte
Note finale :	Longue
Persistance :	Longue
Qualité :	Raffinée

© Copyright 2024 - www.swissfinewine.ch