



Amédée DOC Vaud

Prezzo : CHF 32.00

Caratteristiche

Nome : Amédée
Appellazione : DOC Vaud
Collezione : Hors Séries
Cantina : Domaine la Colombe (Paccot, Raymond)
Regione : La Côte, Vaud
Colore : Bianco
Categoria : Mescolato
Uve : Chardonnay (Clävner), Savagnin Bianco (Paien, Heida, Traminer)
Produzione : Invecchiato in vasca e in botti
Ageing : Botte
Tipo : Secco
Corpo : Medio-molto
Alcool : 13.5%
Suolo : Argilla, calcare
Capacità : 75.0 cl

Servizio

Tempo di conservazione : 2 - 8 Anni
Temperatura di esercizio : 10.0°C - 12.0°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 : Trasparente
Intensità : Sostenuta
Aspetto : Bella apparenza
Colore : Giallo limone

AROMA

Naso
Carattere : Raffinato
Espressione : Sostenuta
Finezza : Elegante
Complessità : Grande
Potenza : Buona
Profumo
Fruttato : Mela cotogna, frutta esotica
Speziato : Anice
Empireum. : Affumicato
Confetteria : Miele

SENSAZIONI

In bocca
Attacco : Vivo
Evoluzione : Equilibrata
Struttura : Ampia
Gusto : Fruttato, speziato, intenso
Intensità : Forte
Sapore finale : Lungo
Persistenza : Lunga
Qualità : Raffinata