



Amigne Balavaud Grand Cru BIO Grand Cru de Vétroz (Une abeille) Grand Cru, AOC Valais

★ Mémoire des vins suisses ...

Prix : CHF 26.00

Caractéristiques

Nom :	Amigne Balavaud Grand Cru BIO
Extension :	Grand Cru de Vétroz (Une abeille)
Appellation :	Grand Cru
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Classiques
Encaveur :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Amigne
Production :	Cuve ovoïd
Vieillessement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Moyen à beaucoup
Alcool :	13.5%
Sols :	Moraine, schistes
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Poisson, apéritif, poisson d'eau douce, poisson de mer, volaille, viande blanche
Temps de garde :	2 - 10 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 :	Brillante
Intensité :	Soutenue
Aspect :	Jeune
Couleur :	Jaune gris

ARÔME

Nez	
Caractère :	Typé
Expression :	Soutenue
Finesse :	Subtile
Complexité :	Agréable
Puissance :	Bonne
Parfum	
Floral :	Fleur d'oranger
Fruité :	Agrumes, fruits exotiques
Minéral :	Pierre à fusil

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Nerveuse
Evolution :	Harmonieuse
Structure :	Ample
Goût :	Fruité, floral, séduisant, gras
Intensité :	Bonne
Note finale :	Belle
Persistance :	Bonne
Qualité :	Raffinée