



Vespae Gamay de Bovernier (alt. 650 m) AOC Valais

Prix : CHF 16.50

Caractéristiques

Nom : Vespae
 Extension : Gamay de Bovernier (alt. 650 m)
 Appellation : AOC Valais
 Collection : Classiques
 Encaveur : Jean-René Germanier
 (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
 Région : Bas Valais, Valais
 Couleur : Rouge
 Catégorie : Monocépage
 Cépages : Gamay
 Production : Élevé en cuve
 Vieillessement : Cuve
 Type : Sec
 Corps : Moyen à beaucoup
 Alcool : 12.5%
 Sols : Moraine
 Contenance : 75.0 cl

Service

Accords met vin : Viande, fromage, viande blanche, viande rouge, fromage à pâte molle, fromage à pâte dure
 Temps de garde : 1 - 5 Ans
 Température de service : 16.0°C - 18.0°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 : Belle apparence
 Couleur : Rouge rubis

ARÔME

Nez
 Caractère : Racé
 Expression : Soutenue
 Finesse : Subtile
 Complexité : Grande
 Puissance : Bonne
 Parfum
 Floral : Parfum de violette
 Fruité : Baies des bois, mûre
 Épicé : Réglisse
 Confiserie : Noisette
 Animal : Cuir

SENSATIONS

En bouche
 Attaque : Belle
 Evolution : Équilibrée
 Structure : Ferme
 Goût : Fruité, épicé, intense
 Intensité : Bonne
 Note finale : Belle
 Persistance : Bonne
 Qualité : Raffinée