



## Vieilles Vignes Valais Assemblage AOC Valais

Prix : CHF 28.90

### Caractéristiques

Nom :	Vieilles Vignes Valais
Extension :	Assemblage
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Maître de Chais
Encaveur :	Maître de chais (Provins) (Carruzzo Damien)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Assemblage
Cépages :	Amigne, Marsanne Blanche (Ermitage, Hermitage), Pinot Blanc (Weisser Burgunder), Savagnin Blanc (Païen, Heida, Traminer)
Production :	Élevé en barrique
Viellissement :	Fût
Type :	Sec
Corps :	Moyen
Alcool :	13.5%
Contenance :	75.0 cl

### Service

Accords met vin :	Poisson, apéritif, charcuterie, volaille, fromage à pâte dure
Temps de garde :	5 - 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