



Amigne de Vétroz Vin doux AOC Valais

Prix : CHF 39.90

Caractéristiques

Nom : Amigne de Vétroz
Extension : Vin doux
Appellation : AOC Valais
Collection : Maître de chais
Encaveur : Maître de chais (Provins)
(Carruzzo Damien)
Région : Valais central, Valais
Couleur : Or - vendange tardive
Catégorie : Monocépage
Cépages : Amigne
Production : Élevé en barrique
Viellissement : Fût
Type : Sec
Corps : Léger
Alcool : 12.5%
Contenance : 37.5 cl, 75.0 cl

Service

Accords met vin : Fromage, dessert, fromage bleu
Temps de garde : 5 - 15 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