



Gamay AOC Valais

Prix : CHF 18.50

Caractéristiques

Nom :	Gamay
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Classique
Encaveur :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Rouge
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Gamay
Production :	Élevé en cuve
Vieillessement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Moyen
Alcool :	13.0%
Sols :	Granite, calcaire
Contenance :	37.5 cl, 50.0 cl, 75.0 cl

Service

Accords met vin :	Viande, légumes, plats asiatiques, pâté, charcuterie, mets au fromage, légumes grillés, légumes crus
Temps de garde :	2 - 5 Ans
Température de service :	14.0°C - 16.0°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 violet

ARÔME

Nez	
Caractère :	Typé
Expression :	Soutenue
Finesse :	Élégante
Complexité :	Agréable
Puissance :	Bonne
Parfum	
Fruité :	Cerise, griotte, myrtille

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Souple
Evolution :	Agréable
Structure :	Admirable
Goût :	Fruité, séduisant
Intensité :	Bonne
Note finale :	Belle
Persistance :	Bonne