ERHARD MATHIER VINS
CAVE DEPUIS 1867 À SIERRE

Gamay, AOC Valais

millésime	sur demande
contenu	75cl
pays	Suisse
provenance	AOC Valais
cépages	100 % Gamay
vinification	6 à 10 jours macération
élevage	env. 2 mois en cuve, puis 5 mois dans des grands tonneaux centenaires en chêne
teneur en alcool	env. 12,2 % vol.
température de service	15 à 17° C
capacité de garde	3 à 5 ans

Robe rouge violet.

Bouquet frais et fruité de fraises, framboises et fruits des bois ainsi qu'une touche de poivre.

Au palais, velouté avec une note fine de réglisse et légèrement torréfiée.

Un vin juteux et léger, offrant un goût intense.

Le Gamay s'apprécie spécialement avec des charcuteries froides et chaudes, des plats de viande blanche, des quiches et du fromage à pâte dure.

... il est un de nos vins CLASSIQUES pures et authentiques.

ERHARD MATHIER VINS GMBH – CAVE VIEUX VILLA I RUELLE DU MANOIR 8 I CH-3960 SIDERS/SIERRE
TEL +41 (0)27 455 15 51 I FAX +41 (0)27 456 44 42 I INFO@ERHARDMATHIERVINS.COM
WWW.ERHARDMATHIERVINS.COM