



Amigne de Vétroz AOC

millésime	sur demande
contenu	75cl
pays	Suisse
provenance	Valais, AOC Vétroz
cépages	100 % Amigne
vinification	fermentation à froid en cuve
élevage	sec, en cuve
teneur en alcool	env. 13,5 % vol.
température de service	8 à 10° C
capacité de garde	5 à 7 ans



Robe jaune pâle, avec une teinte verdâtre.

Au nez, des notes d'abricots confits, de mandarines, de miel et de noix ainsi qu'un souffle délicat de poudre de riz.

En bouche, riche et puissant, équilibré avec une très fine vivacité, quelques notes minérales et une finale concentrée.

Un vin blanc expressif, corsé, mais toutefois suave, moelleux et élégant.

L'Amigne se marie idéalement avec des amuses-bouches, des plats orientaux, des Sushis, de la volaille et des fromages de chèvre.

... il est un de nos vins valaisans somptueux d'une vinification typique propre au cépage de notre gamme COLLECTION CAVE ERHARD MATHIER.